

GOVERNMENT OF INDIA
ARCHAEOLOGICAL SURVEY OF INDIA
CENTRAL
ARCHAEOLOGICAL
LIBRARY

ACCESSION NO. 66223

CALL No. 641.50954023/Far

D.G.A. 79

MADRAS GOVERNMENT ORIENTAL SERIES

Published under the authority
of the
Government of Madras

General Editor :

T. CHANDRASEKHARAN, M.A., L.T.,
*Curator, Government Oriental Manuscripts Library,
Madras.*

No. C XXXVI

نسخہ شاہ جہانی

NUSKHA-E-SHAH JAHANI

(in Persian)



Critically Edited with Introduction

By

SYED MUHAMMED FAZLULLA SAHIB, M.A., L.T.

Lecturer in Urdu, Government Arts College, Madras.

641.50954023

**GOVERNMENT ORIENTAL MANUSCRIPTS LIBRARY,
MADRAS**

1956

Price Rs. 5-10-0

Printed at the NURI PRESS Ltd.,
54, Main Road, Royapuram
Madras-13.
1956

مقدمہ

انسانی معاشرت میں سب سے زیادہ اہم اور ضروری چیز کھانا پینا ہے۔ ظاہر ہے کہ مزاج انسانی کا اعتدال، جسم کی توانائی، ظاہری و باطنی سعادتوں سے بہرہ اندوز ہونا یہ تمام باتیں اس امر پر منحصر ہیں کہ انسان کی غذا اور خوروش اعلیٰ پیمانے پر عمل میں آئے۔ غذا کو بہترین طریقہ اور عمدہ اصول پر استعمال کرنا انسان کو دوسرے حیوانات سے ممتاز کرتا ہے ورنہ نفس شکم پروری میں انسان اور دوسرے چوپایوں میں کوئی فرق نہیں۔ جب کوئی قوم ترقی کے اعلیٰ مدارج پر پہنچ جاتی ہے تو سب سے پہلے وہ اپنے تغیر کا اظہار دسترخوان پر کرتی ہے۔

شاہان مغلیہ میں بابر کے بعد اکبر نے دوسرے شعبوں کی طرح شعبہ مطبخ پر خاص توجہ کی، اس کے لئے باقاعدہ قوانین وضع کئے اور اس کام پر تجربہ کار اور دیانت دار اشخاص کو مقرر کیا۔ سلطنت کے اس صیغہ کا انتظام بھی وزیر اعظم کے سپرد تھا، اس سررشتہ کا افسر بھی وزیر اعظم کے ماتحت تھا جس کو میر بکاول کہتے تھے۔ اس کے ماتحت دیانت دار مددگار اور خوروش شناس بھی ہوتے تھے۔ اس سررشتہ میں مختلف مہالک کے باورچی اور رکابدار ملازم تھے۔ ہر ملک کے باورچی طرح طرح کے کھانے پکاتے قسم قسم کی نعمتیں مہیا کی جاتیں، روزانہ شاہی دسترخوان کیلئے کھانا ایسا تیار ہوتا جو امرا کو بھی دعوتوں کے موقعوں پر کمتر میسر آتا تھا۔

प्रमाणित संख्या दिनांक 11.5.80

निर्देश संख्या 41:50954023/F98

वर्ग विभाग:

वैदेशी मुद्रा/परिवहन/व्यापार

مصنف اور تاریخ تصنیف کا پتہ نہیں چلتا ۔ البتہ کتاب کی اس ابتدائی عبارت ” دستور پختن اطعمہ در سرکار شاہ جہاں بادشاہ مع وزن و جمل می آمد “ سے یہ اندازہ ہوتا ہے کہ یہ کتاب ایک ایسے شخص نے لکھی ہے جو شاہ جہاں کے شاہی دسترخوان کے انواع و اقسام کے کھانوں سے پوری طرح واقف تھا ۔ اس کتاب میں پکوان کے مختلف طریقے ذکر کئے گئے ہیں خصوصاً پلاؤ اور قلیہ کا باب قابل دید ہے پلاؤ کی تقریباً ۵۶ اور قلیہ کی ۳۶ قسمیں بیان کی گئی ہیں ، اس کے علاوہ اس کتاب کی دسویں قسم جو غذاؤں اور روغنیات کو رنگین بنانے اور مختلف قسم کے اچار اور مرجم اور دلوہ جات تیار کرنے کے متعلق ہے نہایت ہی دلچسپ ہے ۔ اس میں پکوان کی حسب ذیل دس قسمیں بیان کی گئی ہیں ۔

(۱) در استعمال ذائہا

(۲) در استعمال آتش ها

(۳) در استعمال قلیہ ها و دو پیازہ ها

(۴) در انواع بہرہ رتہ ها

(۵) در انواع زیر بریان

(۶) در انواع پلاؤ ها

(۷) در انواع پختن کھپہ ها و یخنی ها و کبابها

(۸) در انواع پختن ہریسہ ها و ششی رنگہا و خاکینہ و

پوری و شیرنی ها وغیرہ

(۹) در انواع شولہ کھچڑی

(۱۰) در انواع مرجمہ ها و اچارها و شیرنی ها و اطعمہ و

دو روز کے آغاز میں مددگار خزانچی سالانہ تھہینہ تیار کر کے پیش کرتے جس کی رقم ان کو ادا کردی جاتی ، ہر تین مہینے کے بعد دیوان بیوثات اور میر بکاوں ہر قسم کی چینیوں خرچ کیلئے فراہم کرایتے ، مثلاً اعلیٰ قسم کے چاول سکداس ، دیو زیرع وغیرہ مختلف مشہور مقامات سے منگوائے جاتے ، ترکاریاں اکثر کشمیر سے منگوائی جاتی تھیں ۔

مغل شہنشاہوں میں شوکت و عظمت کے لحاظ سے شاہ جہاں سب سے زیادہ ممتاز مانا جاتا ہے ، اس کے زمانے میں ملک میں بڑی خوش حالی اور دولت کی فراوانی تھی ۔ درباری تزک و احتشام کے ساتھ ساتھ بادشاہ کو کلچر کے فروغ کا بڑا خیال رہا ۔ ملک میں ہر جگہ امن قائم ہونے کی وجہ ہر شعبہ میں ترقی ہوئی ، آرٹ اور لٹریچر کو خود بخود فروغ ہونے لگا پھر شاہادہ سرپرستی نے اس پر چار چاند لگادئے ۔ شعرا ، فضلا ، فلسفی ، اطبا اور دوسرے ارباب کمال دربار میں آتے اور پادشاہ ان سب کو اپنے الطاف و کرم سے نوازتا ۔ اس کا دسترخوان بہت وسیع ہوتا تھا جس پر مختلف قسم کے دیوان نعمت چنے جاتے تھے ۔ اس کے عہد حکومت میں جس طرح دوسرے شعبوں کو فروغ ہوا اسی طرح شعبہ مطبخ میں بھی اعلیٰ درجہ کی ترقی ہوئی جس کا اندازہ نسخہ شاہ جہانی کے مطالعہ سے ہوتا ہے ۔

نسخہ شاہ جہانی جو اس وقت قارئین کے سامنے پیش کی جارہی ہے پکوان کے متعلق ایک عہدہ کتاب ہے اس میں مختلف قسم کے پکوان اور ان کے تیار کرنے کے طریقے بیان کئے گئے ہیں ۔ اس کی ابتدا میں کوئی مقدمہ نہیں ہے اسلئے اس کے

صنعتوں میں عجیب و غریب کمال دکھاۓ۔ میر بپر علی
 رکابدار کے متعلق مشہور ہے کہ وہ ازار بناتا تھا جس میں
 اوپر کا چھلکا اور اندر کے دانوں کی ترتیب اور ان کے پردے
 سب اصلی معلوم ہوتے تھے۔ دانوں کی گٹھلیاں بادام کی ہوتی
 تھیں ناشپاتی کے عرق کے دانے ہوتے تھے، دانوں کے بیج
 کے پردے اور اوپر کا چھلکا دونوں شکر کے ہوتے۔

غرض امیروں اور شہنشاہوں کا ذوق دیکھ کر باورچیوں نے
 بھی جدت طرازیں شروع کر دیں کسی نے پلاؤ ازار دانے ایجاد
 کیا جس میں ہر چاول آدھا یا قوت کی طرح سرخ اور جلدار
 ہوتا اور آدھا سفید مگر اس میں بھی شیشے کی طرح چمک
 موجود ہوتی۔ کسی نے نورتن پلاؤ ایجاد کیا جس میں نورنگ
 کے چاول ملائے جاتے۔ پلاؤ کی قسموں میں سے ایک قسم یہ
 بھی ہے کہ بعض دولت مند اور شوقین امیروں کیلئے مرغ
 مشک اور زعفران کی گولیاں تیار کر کے کھلائے جاتے یہ سنتے کہ
 ان کے گوشہ نشین میں ان دودھوں چیمزوں کی خوشبو سراپت کر جاتی
 اور ہر رنگ و ریشہ محض ہو جاتا پھر ان کی یخنی نکالی جاتی
 اور اس یخنی میں چاول دھ دیے جاتے۔ پلاؤ کی ایک اور قسم
 موتی پلاؤ بھی ہے اس کی شان یہ تھی کہ چاولوں میں گویا
 آجدار موتی ملائے ہوئے ہوں۔

موجودہ مغربی مذاق یہ ہے کہ میز خوب راستہ کی
 جاتی ہے اس پر گندہ لٹائی جاتے ہیں ظروف بھی صاف
 ستھرے اور قیمتی ہوتے ہیں مگر خالص تھامہ کی سجاوٹ نہیں ہوتی

حلولہ ہا وغیرہ و اکثر لوازم و جغیرات ساختن و رنگارنگ نمودن روغن وغیرہ۔

اگر سچ پوچھتے تو مغل شہنشاہوں نے اس آرٹ کو جتنی ترقی دی ان سے قبل کسی نے نہیں دی۔ شاہان مغلیہ کے بعد باورچی خانوں اور دسترخوان کے متعلق دربار لکھنؤ نے جو رنگ دکھائے اور جدت طرازیں کیں ان کا بھی یہاں ذکر کر دینا دلچسپی سے خالی نہ ہوگا۔ ذواب شجاع الدولہ کے باورچی خانے میں دو ہزار روپیہ روز کی پخت ہوتی تھی اس کے معنی یہ ہوئے کہ باورچیوں اور دیگر ملازموں کی تنخواہ کے علاوہ سات لاکھ روپیہ سالانہ کی رقم فقط الوان نعمت اور غذاؤں کی قیمت میں صرف ہوتی۔ ذواب سالار جنگ کا باورچی جو صرف ان کیلئے کھانا پکاتا تھا چارہ سو روپیہ ماہوار تنخواہ پاتا تھا۔ پکوان میں مختلف قسم کی جدیدیں پیدا کر کے ان کو اعلیٰ طریقہ پر تیار کرنے میں ان باورچیوں کو کمال حاصل تھا۔ بعض غذائیں ایسی تیار کی جاتی تھیں کہ بظاہر نہایت ہی نفیس اور لطیف معلوم ہوتی تھیں مگر اس قدر ثقیل ہوتی تھیں کہ ہر متحدہ ان کو برداشت نہیں کر سکتا تھا۔ دوسرا کمال یہ تھا کہ کسی ایک چیز کو مختلف صورتوں میں دکھا کے ایسا بنایا جائے کہ دسترخوان پر ظاہر میں بیسیوں قسم کے الوان نعمت موجود ہیں مگر چکھتے تو سب ایک ہی چیز ہیں۔ بعض رکابدار کریلے ایسی نفاست سے پکاتے تھے کہ دیکھتے تو معلوم ہوتا تھا کہ انہیں بھانپ بھی نہیں لگی ہے ویسے ہی ہرے اور کچے ہیں مگر کھائیں تو نہایت پر لطف اور لذیذ ہوتے ہیں لکھنؤ کے رکابداروں نے اس قسم کی

(vii)

بعض نسخے زائد بھی ہیں جو نسخہ شاہ جہانی میں موجود نہیں
اس کے علاوہ بعض جگہ عبارت میں بھی اختلاف ہے جسکو حاشیہ
پر ذکر کر دیا گیا ہے ۔

ہم نے اس کتاب کی لفظی غلطیوں کو دور کر کے اس کو صحیح
طور پر طبع کرانے کی حتی الامکان کوشش کی ہے تاہم اگر کہیں
طباعت کی غلطیاں نظر آئیں تو قارئین انکی اصلاح فرمائیں ۔
یہ کتاب ہر حیثیت سے قابل قدر ہے اگر اس کا اردو اور دیگر
زبانوں میں ترجمہ کیا جائے تو عوام کیلئے بہت مفید ہوگا ۔

سید محمد فضل اللہ

ایم ۔ اے ۔ یل ۔ ٹی ۔

اردو لکچرار گورنمنٹ آرٹس کالج (مدراں)

و

سید حمزہ حسین جھری ۔

(منشی فاضل)

گورنمنٹ اورینٹل میڈیکل کالج لاہور (مدراں)

۱۴ فروری سنہ ۱۹۵۶ء

اس کے بر خلاف ہندوستان میں دسترخوان کی آراستگی کی طرف کم توجہ کی جاتی ہے مگر خود کھانے اعلیٰ قسم کی دفاست سے نکال کر سجاتے ہیں ان پر چاندی اور سونے کے ورق لگائے جاتے ہیں پستے اور بادام کی ہوائیوں سے نقش و نگار کیا جاتا ہے۔

اس کتاب کو ایڈٹ کر دے میں دو قلمی نسخوں سے مدد لی گئی ہے پہلا نسخہ گورنمنٹ اورینٹل میانسکرپٹس لائبریری مدراس (فارسی مخطوطات نمبر ۵۲۶) کا ہے جو سنہ ۱۲۶۲ھ کا لکھا ہوا ہے اس کے خط اور قلم کا ایک نمونہ نہیں کہیں شکستہ تو کہیں سادہ، کہیں جلی تو کہیں بالکل باریک ہے اوراق گرم خوردہ ہیں ہر صفحہ میں ۱۱ سطریں اور کل صفحہ ۱۸۶ ہیں تقطیع درمیانی ہے اس کے ابواب اور فصلوں میں باقاعدہ ترتیب نہیں اس کے علاوہ جابجا تحریری غلطیاں بھی پائی جاتی ہیں۔

دوسرا نسخہ انڈیا آفس لائبریری لندن (فارسی مخطوطات نمبر ۲۹۷۸) کا ہے جو نا مکمل ہے اس میں نو قسمیں ذکر کی گئی ہیں اس کا خط شکستہ اور قلم جلی ہے تقطیع مذکورہ بالا نسخہ کی جہ نسبت چھوٹی اور خوبصورت ہے ہر صفحہ میں دس سطریں اور کل صفحات ۱۲۶ ہیں اس کتاب کے آخر میں سنہ تحریر کا نہیں ذکر نہیں۔ ہر نے ان دونوں نسخوں کا لفظ بلفظ مقابلہ کیا قریب قریب یہ دونوں نسخے ایک ہی ہیں۔ البتہ انگلستان کے نسخہ پر بجائے نسخہ شاہ جہانی کے ”نان و نمک“ لکھا ہوا ہے نیز اس میں

فهرست مضامین

نسخه شاه جهادی

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱	دستور پختن اطعمه بر ذرا	۷	ایضا ساختن ساده خمیر
	قسم است	=	ایضا پختن نان مانیان
	<u>قسم اول در استعمال نازها</u>	=	<u>قسم دوم در استعمال آشها</u>
=	پختن نان تروی	=	پختن آش کشلی
۲	پختن نان نمک	=	پختن آش بادرون
=	پختن نان شیر	۸	پختن آش لک پره
=	پختن نان باقر خانی	=	پختن آش لنگ پره چاشنی دار
۳	ایضا پختن نان باقر خانی	۹	پختن آش سنگ شیر
=	پختن نان شیر مال	=	پختن آش نخودی
۴	پختن نان بادامی	۱۰	پختن آش چاشنی دار
=	پختن نان خطائی	۱۱	قسم سوم در استعمال
=	ایضا پختن نان بیسنی	=	<u>قلیه ها و خو پیازها</u>
=	ایضا پختن نان جوار که نرم	=	پختن قلیه خاصه
	مثل چپاتی باشد	=	پختن قلیه گوشت چاشنی دار
۵	ایضا پختن نان ورقی	۱۲	پختن قلیه ماعویه
=	ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر	=	پختن شوربه نخود آب
۶	ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر	=	پختن شوربه ساده
=	ایضا پختن نان خرمائی	۱۳	

صفحه	مضنون	صفحه	مضنون
۳۴	پختن بهرته گوشت ماهی	۴۴	پختن یغنی پولاً ساده
۳۵	پختن بهرته گوشت نوع دیگر	۴۵	پختن یغنی ته بالا
۴	قسم پنجم پختن انواع زیر	۴۶	پختن یغنی پولاً شاهجهانی
	<u>بریان</u>		پختن قبری خاصی
۴	پختن زیر بریان پنیر	۴۷	پختن رشته پولاً
۳۶	پختن زیر بریان دور محلی	۴۸	پختن زرد پولاً
۴	پختن زیر بریان رومی		پختن زرد پولاً تصرفی یعنی
۳۷	پختن زیر بریان ماهی		شکر پولاً
۳۸	پختن زیر بریان دور محلی	۴۹	پختن کرمای پولاً
	نوع دیگر	۵۰	پختن کشتکی پولاً
۴	<u>قسم ششم در انواع پولاً ها</u>	۵۱	پختن کشتکی پولاً نوع دیگر
۴	پختن ماهی پولاً	۵۲	پختن پولاً حبشی
۴۰	پختن پولاً مرغ	۵۳	پختن باز ما پولاً
۴	پختن درگسی پولاً	۵۴	پختن کلبی پولاً
۴۱	پختن دارنگی پولاً	۵۵	پختن سیر پولاً
۴	پختن پولاً قبولی مهابت	۵۶	پختن عدس پولاً
	خادی	۵۷	پختن کو کو پولاً
۴۲	پختن نمونه پولاً	۵۸	پختن قیمة پولاً
۴	پختن مزعفر پولاً	۵۹	پختن متنجن پولاً
۴۳	پختن قورمه پولاً	۶۰	پختن متنجن پولاً لعابدار
۴۴	پختن قورمه پولاً نوع دیگر	۶۱	پختن لعابدار پولاً معصیادار و یغنی

(ب)

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱۳	پختن قلیه شکر قند	۲۷	پختن دو پیازه خربوزه خام یا کدو
۱۴	پختن قلیه نرگسی	=	پختن دو پیازه نرگسی
=	پختن قلیه نخودی	۲۸	پختن دو پیازه کوفته لعابدار
۱۵	پختن قلیه نلادی	=	پختن دو پیازه کریده
۱۶	پختن قلیه غدوره	۲۹	پختن دو پیازه بادنجان
=	پختن قلیه کندن	=	پختن دو پیازه بادنجان نوع دیگر
۱۷	پختن قلیه شیرازی	۳۰	پختن دو پیازه بادنجان راجپوتی
۱۸	پختن قلیه سنگ شیر	=	پختن دو پیازه زمین قند
۱۹	پختن قلیه ماهی	۳۱	پختن دو پیازه خربوزه خام نوع دیگر
=	پختن قلیه انبه	=	پختن قلیه شکر قند
۲۰	پختن قلیه زعفرانی چاشنی دار	=	پختن قلیه ساگ چولائی
=	پختن قلیه زردی	۳۲	پختن کلی کمنچال
۲۱	پختن قلیه ماهی نوع دیگر	=	قسم چهارم حر انواع پختن بهرت ها
۲۲	پختن سمبوسه	=	پختن بهرت گجراتی
۲۳	پختن قلیه بادامی	۲۳	پختن بهرت نوع دیگر
=	پختن قلیه ماهی رو هو	=	پختن بهرت شیرازی
۲۴	پختن و گداز کردن خار ماهی	۲۴	پختن بهرت گوشت
=	پختن مغز استخوان نقلی		
۲۵	پختن قلیه کله خاصه		
۲۶	پختن قلیه نورانی		
=	پختن دو پیازه نقلی		

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۸۱	پختن کباب دریائی	۹۲	قسم هشتم خر انواع پختن
۸۲	پختن یکخته کباب ماهی		هریسه ها و شش رنگها و
۸۳	پختن کوفته شاهی ماهی		خاگینه ها و سموسه و پوری
۸۴	پختن ماهی کباب		<u>و شیرینی ها و غیره</u>
۸۵	پختن ملاحی کباب		<u>نوع اول پختن هریسه ها</u>
۸۶	ایضا پختن کباب بیضه مرغ		پختن هریسه بادشاهی
۸۷	ایضا پختن کوفته کباب شامی		ایضا پختن هریسه ریشمین
۸۸	ایضا پختن کباب		نوع دیگر
۸۹	ایضا پختن یکخته کباب خاصه	۹۳	ایضا پختن هریسه عدس
۹۰	که خیلی نرم و دازک می شود	۹۴	<u>نوع دوم پختن شش رنگها</u>
۹۱	ایضا پختن مرغ کباب	=	پختن شش رنگه متعارف
۹۲	ایضا پختن شاد کباب	=	ایضا پختن شش رنگه گوشنی
۹۳	ایضا پختن گورگ کباب	۹۵	ایضا پختن شش رنگه سیب
۹۴	ایضا پختن قیبه کباب طرح	=	چاشنی دار
۹۵	بازار	=	ایضا پختن شش رنگه سیب
۹۶	ایضا پختن حسینی کباب	۹۶	ایضا پختن شش رنگه بادنجان
۹۷	ایضا پختن قاز	=	<u>نوع سوم پختن خاگینه ها</u>
۹۸	ایضا پختن کباب بطرز ماهی		پختن خاگینه بیضه مرغ
۹۹	ایضا پختن کباب ماهی		نوع دیگر
۱۰۰	نوع دیگر	۹۷	پختن خاگینه چاشنی دار
۱۰۱	ایضا پختن توائی کباب		پختن خاگینه نوع دیگر

صفحہ	مضمون	صفحہ	مضمون
۵۶	پختن قبولی بھوری	۷۲	ایضا پختن شولہ پولوؤ
۵۷	پختن انبلی پولوؤ	۷۳	ایضا پختن سبز پولوؤ
۵۸	پختن قبولی اسلام خانی	۷۴	ایضا پختن کھترہ پولوؤ
۵۸	پختن انبلی پولوؤ نوع دیگر	۷۵	پختن مقشر پولوؤ
۵۹	پختن بادنجاں پولوؤ	۷۶	ایضا پختن نورانی پولوؤ
۶۰	پختن ملاحی پولوؤ نوع دیگر	۷۷	ایضا پختن کھچڑی پولوؤ
۶۱	پختن انولہ پولوؤ	۷۸	قسم ہفتم حر انواع پختن کھپہ
۶۲	پختن نخودی پولوؤ کوختہ	۷۹	قسم اول پختن کھپہ
۶۳	پختن معلومہ پولوؤ	۸۰	پختن نارنگی کونلہ
۶۴	پختن گیلانی پولوؤ	۸۱	پختن کھپہ کونلہ
۶۵	ایضا پختن شیرازی پولوؤ	۸۲	پختن کھپہ گوشت
۶۶	ایضا پختن شیر و شکر پولوؤ	۸۳	پختن کھپہ کھچڑی
۶۷	پختن لقمہ پولوؤ	۸۴	نوع دوم پختن یخنی ہا
۶۸	ایضا پختن کدو پولوؤ	۸۵	ایضا پختن یخنی سادہ
۶۹	ایضا پختن پوری پولوؤ	۸۶	ایضا پختن یخنی ملاحی
۷۰	ایضا پختن انبہ پولوؤ	۸۷	ایضا پختن اشکنہ
۷۱	ایضا پختن انناس پولوؤ	۸۸	ایضا پختن دوبہار
۷۲	ایضا پختن کیلہ پولوؤ	۸۹	ایضا پختن یخنی نوع دیگر
۷۳	ایضا پختن نارنگی پولوؤ	۹۰	نوع سوم پختن کبا بھاہ
۷۴	ایضا پختن سبوسہ پولوؤ	۹۱	قسم ہفتم

صفحه	مضمون	صفحه	مضمون
۱۱۱	ایضا پختن حلوة کمانچ	۱۱۸	ایضا پختن حلوة رومی
=	پختن حلوة زردی	۱۱۹	ایضا پختن حلوة فردگی
=	پختن حلوة ادري	=	ایضا پختن حلوة دوال دار
۱۱۲	پختن حلوة بادام	۱۲۰	ایضا پختن حلوة مقراضی
=	ایضا پختن حلوة کشمش	=	ایضا پختن حلوة بے روغن
=	پختن حلوة شیر گاؤ	=	ایضا پختن حلوة سوهن
۱۱۳	ایضا پختن حلوة دغود بریان	۱۲۱	پختن فالوده
=	ایضا پختن حلوة بادام دوع	۱۲۲	ایضا پختن فیردی
	دیگر	✓	ایضا پختن حریره
۱۱۴	ایضا پختن تر حلوة ذشاسته	✓	ایضا پختن مالیده
=	ایضا پختن حلوة نرم	۱۲۳	ایضا پختن پن بفته
=	ایضا پختن حلوة بونٹ	✓	<u>طریق پختن کھجور ها</u>
=	ایضا پختن حلوة بیسنی	✓	پختن کھجور سیبی
۱۱۵	ایضا پختن حاوة کاسنی کدو	✓	ایضا پختن کھجور خاصه
	یعنی کدوے دکھنی	۱۲۴	<u>طریق پختن گلگلر ها</u>
=	ایضا پختن حلوة بیضه مرغ	✓	پختن گلگله
۱۱۶	ایضا پختن حاوة بیضه مرغ	✓	ایضا پختن گلگلر پنیر
	نوع دیگر	✓	ایضا پختن گلگلر جوار سفید
۱۱۷	ایضا پختن حلوة بیضه مرغ	۱۲۵	ایضا پختن گلگلر انبه
	نوع دیگر	✓	پختن گلگلر انبه نوع دیگر
=	ایضا پختن حلوة رشاله	✓	ایضا پختن گلگلر خاصه

صفحة	مضمون	صفحة	مضمون
۹۷	نوع چهارم پختن سموسها	۱۰۵	قسم نهم حر انواع شولی
✓	پختن سموسه ورقی	=	<u>کھچڑی</u>
۹۸	پختن سموسه لقمی	=	پختن شولہ کھچڑی محروفا
۹۹	<u>نوع پنجم پختن پوریها</u>	۱۰۶	ایضا پختن کھچڑی داود خانی
✓	پختن پوری گوشت	=	ایضا پختن کھچڑی مقشره
✓	ایضا پختن پوری میده	۱۰۷	ایضا پختن کھچڑی گجراتی
✓	شیرین میوه دار	=	ایضا پختن کھچڑی جهانگیری
✓	پختن پوری میده و جغرات	۱۰۸	ایضا کھچڑی به آب
۱۰۰	ایضا پختن پوری داخل دغود	=	ایضا پختن کھچڑی طاهری
۱۰۰	<u>نوع ششم پختن شیرینیها</u>	۱۰۹	قسم دهم حر انواع مربیها
✓	پختن ساق عروس		و اطعمه و حوالاها وغیره و
✓	پختن کله پر پاؤ		اکثر لوازم و جغرات ساختن
۱۰۱	ایضا پختن مچلا و		و رنگا رنگ نمودن روغن
۱۰۲	ایضا پختن آمیزنی مودگ و ماش	=	<u>و خمیر</u>
✓	ایضا پختن لٹوے مودی چور	=	پختن مربیہ اذبح
۱۰۳	پختن اندرسه	=	پختن مربیہ انناس
✓	پختن بالو شاهی بره	۱۱۰	طریق پختن مربیہ کمرکھ
۱۰۴	پختن کماچہ	=	پختن مربیہ کیلا
✓	پختن شکر پاره	=	پختن مربیہ پھالسه
۱۰۵	پختن شکر پاره هاء بادام	=	<u>پختن حلولاها</u>
			پختن حابوه کشمش

صفحه	مضهون	صفحه	مضهون
۱۳۶	ايضا پختن پيڻي موندگ	۱۳۹	ايضا ساختن روغن سرخ
=	پختن دال موندگ نوع ديگر	✓	ايضا ساختن رنگها بادامي
✓	پختن پيڻي ارهر	✓	طريقه هائ پووست دور
۱۳۷	ايضا پختن پيڻي عدس		<u>کردن کشنيز و فلفل</u>
✓	پختن پيڻي ماش شسته	✓	طريق دور کردن پوست
✓	پختن دال ماش	کشنيز	
۱۳۸	طريق تيار کردن کشتلي	✓	ايضا دور ساختن پوست
	<u>هائ رنگ برنگ</u>	فلفل	
		۱۴۰	ساختن دلمه
۱۳۸	تيار کردن کشتلي سرخ رنگ	✓	ايضا ساختن دلمه نوع ديگر
✓	ايضا پختن کشتلي سبز رنگ	۱۴۱	<u>طريقه هائ جغرات ساختن</u>
✓	ايضا ساختن کشتلي زرد رنگ	✓	ساختن جغرات چکه
✓	ايضا ساختن کشتلي رنگ	✓	ايضا ساختن جغرات نوع ديگر
	بنفش	✓	ايضا ساختن جغرات نوع ديگر
✓	ايضا ساختن کشتلي سبز رنگ	۱۴۲	ايضا ساختن جغرات نوع ديگر
✓	ايضا ساختن کشتلي هائ	✓	ساختن جغرات نوع ديگر
	بادامي رنگ	✓	ايضا ساختن جغرات نوع ديگر
۱۳۹	طريق ساختن روغن هائ	✓	ساختن پنير
	<u>رنگ برنگ</u>	۱۴۳	تيار کردن پنير قسم دوم
✓	ساختن روغن زرد رنگ		تحت تمام شد
✓	ايضا ساختن روغن سبز رنگ		

صفحه	مضهون	صفحه	مضهون
۱۲۶	ايضا پختن گلاگله پيښي ماش	۱۳۱	تيار كردن اچار زمين قند
٫	ايضا پختن گلاگله موټي دما	٫	تيار كردن اچار ادبه به
٫	يعنې خورډ خورډ	٫	تخم كه در و جالي بسته
=	ايضا پختن گلاگله كارد برنج	٫	باشد
٫	<u>طريق پختن بره ها</u>	۱۳۲	اچار باددجان و ادبه
٫	پختن بره ماش	٫	اچار باد دجان و كدو و زردى
۱۲۷	ايضا پختن بره پيښي	٫	و خيار وغيره
٫	ايضا پختن بره جغراتي	٫	پختن مهرى جغرات
٫	چاشنى دار	۱۳۳	پختن تهولى گندم
۱۲۸	<u>پختن كندوهى ها</u>	٫	<u>طريق پختن خشكه ها</u>
٫	كندوهى شاه جهانى	٫	پختن خشكه گيلانى
٫	ايضا پختن كندوهى مودگ	٫	پختن زرد برنج شيرين
۱۲۹	ايضا پختن كندوهى چاشنى دار	۱۳۴	پختن خشكه ساده
٫	پختن ركه و نچى آرد ماش	٫	پختن خشكه باجره
٫	مؤشر	٫	پختن خشكه به آب
۱۳۰	<u>طريق پختن راتيه ها</u>	٫	پختن برنج ساده شير و
٫	پختن راتيه سيب	٫	برنج و شيرين
٫	پختن راتيه نوع ديگر	۱۳۵	<u>طريق پختن پيښي دال</u>
۱۳۱	<u>طريق تيار كردن اچارها</u>	٫	<u>مونگ وغيره</u>
٫	تيار كردن اچار شاغم	٫	پختن دال مونگ مقشر
٫	چاشنى دار	٫	ايضا پختن دال به آب

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

نسخه شاه جهانی

دستور پختن اطعمه که در سرکار بادشاه شاهجهان معه وزن

بجعل می آمد برده قسم است

- | | |
|-----------------------------------|--|
| اول در استعمال نانها | دوم در استعمال آشها |
| سوم در استعمال قلیه ها و دوپیازها | چهارم در انواع بهر ته ها |
| پنجم در انواع زیر بریان | ششم در انواع پلاز |
| هفتم در انواع کفته و کباب | هشتم در پختن هریسه ها و شش رنگها [و خاکینه] |
| نهم در انواع شوله کهمچی | دهم در انواع مرباها و اچارها و پیوری و شیرینی ها و اطعمه و حلواها و غیره و اکثر لوازم و جغرات ساختن و رنگا رنگ نمودن روغن و خمیر - |

قسم اول در استعمال نانها

(۱) پختن نان تروی

میده پاؤ آثار روغن زرد شش دام نمک پاؤ دام شیرگاؤ پاؤ آثار خمیر یک دام - اول خمیر موازنه مذکور را در میده پنچ دام روغن داده بمالند بعد ازان میده را در شیر آمیخته خمیر کنند و نمک دهند و بعد از درست شدن خمیر روغن باقی آمیخته جوز بسته بطور نان پنیری آراسته کرده بر روی نان قدری جغرات مالیده در دو خوان ته و بالا آتش انگشت داده در هوائی موافق پخت نمایند و اگر نیم وزن کنند در میده بیا میزند نان کنجدی شود

چپاتی داده روغن را در پنج تبه تبه دهند یک طرف تبه لک کند
آرد میداده از چپاتی همه پنج تبه را در تبه لک کرده زود جواله
کرده نان بوزن چپاتی نهوده در ماهی تویه نیم پخت کرده بعد
از آن سفیدی بیضه در شیر لت کرده زود فواره دهند و در هوا به نرم
پخت نمایند -

(۵) آیهضا پختن نان باقرخانی

میداده یک آثار روغن زرد دو دام شیر گاؤ یک و نیم آثار خمیر
دو دام نمک یک دام در هوا تبه گرم خمیر در میداده داخل کرده نمک آمیخته
از شیر خمیر نرم تیار کنند - اما شیر را جوش دهند که سه ربع مانده طرز
سموسه میداده را گرد بر گرد مشت دهند باز پنج دام میداده خشک در خمیر کرده
بمالند که باز میداده اندک خشک شود در پارچه پیچیده یک گهڑی نگاهدارند
بعد از جواله میداده را در روغن انداخته به پیچ باریک از پاپر دهند
بزود نان مقدار نیم چپاتی ساخته در ماهی تویه پخت نمایند از باد
بالا هوا تبه آتش سخت کنند در نیم پخت فواره شیر دهند -

(۶) پختن نان شیر مال

میداده یک آثار روغن زرد پاؤ آثار شیر گاؤ یک آثار پاؤ بالا
نمک یک دام خمیر سه دام در گرما میداده را در نمک و ماده خمیر
داده از شیر گرم خمیر نرم نمایند و چهار گهڑی در پارچه پیچیده در
دهند ماهی گرم چون در شود همه روغن گرم بطرز آب دهند
طرز سموسه کرد بر گرد مشت دهند بزود نان پنجه وار ساخته
بالا آن جغرات مالیده در ماهی تویه یا در تنور به هوا سخت بپزند
و در نیم پخت فواره شیر دهند -

(۲) پختن نای نهکی^۱

میده یک آثار روغن زرد پاؤ آثار نهک یک دام شیر گاؤ سه پاؤ
اول در میده نیم روغن آمیخته از سر کند دست نرم دهند^۲
بعد از درست شدن خمیر با روغن باقی آمیخته بوزن دو دام از
بیلن ساخته مانند پاچڑ در خوان تده و بالا آتش انگشت داده یا در
تنور بهر دهنم پخت نمایند .

(۳) پختن نان شیر^۳

میده یک آثار روغن زرد یک نیم پاؤ شیر گاؤ پاؤ آثار پنیر نیم
آثار نهک یک دام - نیم وزن پنیر^۴ را قیمة کرده در میده
بیالایند بعد ازان روغن دهند و از شیر خمیر کنند و آب قدری
دهند که نرم موافق نان پنیری شود بعد بر خواست خمیر پنیر باقی
را ورق تراشیده بالای نان بچسبانند بالای آن جغرات بمالند و در هوائ
موافق در دو خوان تده و بالا آتش انگشت داده در تنور پخت نمایند .

(۴) پختن نان باقر خاذهی

میده یک آثار روغن زرد پاؤ آثار شیر گاؤ پاؤ آثار
بیضه مرغ یک عدد نهک دام - نهک را در میده انداخته
اندک اندک شیر خام داده خمیر کنند میده را طرز سهوسه مشه^۵ پز
گردد دهند چون از میده آبله برآید و در پارچه پیچیده دو گهڑی
دم دهند باز روغن را داغ نموده سرد کنند و میده را خمیر کرده
در طبق نموده بالا همه روغن اندازند از دست میده را پنج مقدار

۱ - تنک ۲ - از شیر خمیر کنند و لت نرم دهند ۳ - پنیر

۴ - شیر ۵ - پزی ۶ - گرد بر گرد دهند .

(۱۱) ایضا پختن نان ورقی

میدده یک آثار روغن زرد پاؤ آثار چربی^۱ مقدار ساتهه میدده ورقی را خمیر کنند بطرز میدده سهوسه ورقی از بیلین پیوری نهوده ساتهه روغن و چربی به طور سهوسه داده سهوسه کرده باز از بیلین نان ساخته چپاتی بر توه پخت نهانند و از سینک سوراخها برنان می داده باشند و از بالای روغن انداخته باشند چون تیار شود بر گیرند اگر خواهند که شیرینی کنند از بالا نبات کوفته اندازند و اگر نمکی کنند بقدر پسند نمک اندازند

(۱۲) ایضا پختن نان ورقی^۲ قسم دیگر

میدده و آرد دال ماش شوگیده پاؤ آثار آرد گندم یک آثار روغن زرد نیم آثار جغرات چکه نیم آثار و نیم پاؤ دار چینی یک ماشه قردفل یک ماشه لاثچی یک پاؤ ادوک یک دام فافل گرد دو ماشه نمک دو دام دال ماش را آب داده بر آتش نیم گداز نهوده در روغن بریان کرده بعد از آن آب در دیگ کرده بر آتش نهند دال مذکور در پارچه بسته از نوک سرپوش^۳ در دیگچه آویزان کنند که بخارات رسند چون دال نرم شود از سنگ بسایند جغرات و مصالح آمیخته باز در پارچه^۴ از نوک سرپوش آویخته بخار دهند و نگاهدارند و آرد را خمیر کرده میدده نهوده در شکم میدده دال بموافق داده از بیلین نان ساخته بر توه بر آتش نرم پخت نهانند از سینک سوراخها برنان میداده باشند و روغن انداخته باشند چنانچه پخته شود اگر بجای دال ماش دال مونگ تیار کرده داخل نهانند جایز باشد

(۷) پختن نان بادامی

مغز بادام نیم پاؤ مصری نیم پاؤ روغن زرد دو دام سفیدی بیضه مرغ یک عدد بادام را از پوست صاف نموده باریک کرده مصری را شیر نموده آرد بادام انداخته بر آتش نهند و از کفچه^۱ لت کنند چون بسته شود و سفیدی بیضه و روغن آمیخته اندازند چون پخته شود بر کاغذ نان باریک بطرز نان خطائی ساخته در دو خوان بپزد و بالا بر آتش انگشت دهند.

(۸) پختن نان خطائی

میده یک آثار روغن نیم آثار شکر چینی نیم آثار بهمیس وجه بدستور نان بادام بپزد و بکار برند

(۹) ایضا پختن نان بیسنی^۲

آرد نخود پاؤ آثار روغن زرد چهار دام جغرات چکه پاؤ آثار دار چینی دو ماشد ادرک یک دام شیر گاؤ پاؤ آثار نمک یک دام در آرد نخود روغن و نمک داده دو گهری دم دهند بعد از آن جغرات و آب ادرک آمیخته از دست لت سازند که آبله بر آید چهار گهری دیگ را دم دهند بعد از آن شیر آمیخته همیر کنند چپاتی طور در ماهی توه یا بر توه پخت کنند.

(۱۰) ایضا پختن نان جوار که نرم مثل چپاتی باشد

آرد جوار ساده یک آثار آرد منکور را خمیر کرده در هاشمی آتش داده نزدش آرد منکور نهاده یک بغار آتش دهند باز سرد کرده از دست لت داده نان بر توه پخت نمایند نرم ملایم شود

۱ - سوده ۲ - روغن زرد ۳ - بنستی ۴ - میده ۵ - چکه

۶ - دار چینی ۷ - میده ۸ - از آب

(۱۵) ایضا ساختن سازه خمیر^۱

میده سه پاؤ جغرات ترش یک دام بادیان دو دمی میده را آب
گرم دانه یک گهری مشمت مال نموده در پارچه پنجه^۲ دار پیچیده
دو پاس نگاهدارد در موسم گرما از آب سود خمیر کنند

(۱۶) ایضا پختن نان مانیای^۳

میده یک آثار روغن زرد دو دام شیر گاؤ یک آثار بیضه مرغ یک
عدد زیره سیاه نیم دام سیاه دانه پاؤ دام زعفران چهار ماشه دانه
خشخاش پاؤ دام نمک یک دام بدستور نان تروی این را نیو بپزد و
بالای مصالح چسپانند

قسم دوم در استعمال اش ها

(۱) پختن اش کشلی ایضا خر طریق پختن اش ها

گورشت یک آثار روغن زرد پاؤ آثار میده نیم آثار تخم
تمامی دو دام چقندر پاؤ آثار شلغم پاؤ آثار زردک^۴ پاؤ آثا زعفران
یک ماشه دار چینی دو ماشه قردفل دو ماشه لاجی دو ماشه فلفل گرد
یک ماشه پیاز نیم پاؤ ادرك یک دام کشنیز یک دام نمک یک دام لیون
نیم آثار شکر چینی نیم آثار اول پیاز در روغن بریان کرده گوشت
را بگهار داده و از چمچه^۵ ته و جالا ساخته کشنیز دهند و دو پیازه نموده
آب موافق شور به اندازند و غور و چقندر و شلغم و زردک انداخته گداز
کنند بعد از آن کشیلی و غیره آراسته در شوربه^۶ انداخته پالک و کشنیز
داده یک جوش دهند پس از آن مصالح آمیخته و رشاشه^۷ کنند شکر و

(۱۳) ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر

میده یک آثار روغن زرد یک آثار مغز پسته نیم پاژ چربی مقدار ساقه^۱ نمک یک دام میده را پنجه سازند و از بیلن چپاتی نموده ساخته^۲ بمثل سموسه^۳ برچپاتی^۴ بمانند و پسته برو بدهند بالائی نان چپاتی دیگر بدهند بعد ساقه^۵ بدستور سابق داده پسته پخته بهمیس دستور ته^۶ به ته^۷ ساقه^۸ و بسترد هرقدر که ورق بخواهند کرد بالای آن بیلن کنند که جمله ورق بسته شود و در ماهی توه دهند و روغن ادازد و طبق دیگر بالای آن سرپوش کنند ته و بالا آتش اندگشت داده بدستور نان خطائی پخت نمایند

(۱۴) ایضا پختن نان خرمائی

میده یک آثار روغن زرد نیم آثار خرما نیم آثار شیر گاؤ نیم آثار گلاب نیم پاژ نمک یک دام اول در میان میده همه روغن از دست می مالند باز آب و شیر اندک نمک را آمیخته بهیر سخت کنند بعد ازان میده مذکور را پنجه مقدار یک دام ساخته^۹ ذکیه کنند بدستور نان روغنی خانگی خرما را از گلاب ساقیده در دو ذکیه قدری خرما ساقیده داده دهن هر دو ذکیه بدستور سموسه هندی پخت نموده ته و بالا آتش موافق داده و طبق بطور نان خطائی دهاده پخت نمایند و اگر نان خوبانی خواهند پوست خوبانی کوفته در اندک روغن زرد آمیخته بر آتش دهند ولت کرده در دو ذکیه بدستور نان خرمائی داخل کنند نان خوبانی شود.

۱ - ساقه ۲ - بیره ۳ - ساقه ۴ - نموده ۵ - بریزند ۶ - ساقه

۷ - ساقه ۸ - خرمی ۹ - داده ۱۰ - بیره

نموده نگاهدارند میباید را خمیر کرده بطرز سنگ مالیده ساخته در آب نمک جوش داده جغرات و پلایو در شیر آمیخته در پارچه گزاندند بگهار دهند کانسج بر آورده آش را از بگهار بر آورده در جغرات اندازند و بالا دو پیازه اندازند و زعفران سوده بریزند

(۳) پختن آش لذگ پرلا چاشنی دار

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ میباید ، نیم آثار پیاز ، پاؤ آثار ادک ، یک دام فافل گرد ، یک ثاذک چقندر ، یک آثار زردک ، یک آثار ساگ سوده پالک ، پاؤ آثار نمک ، یک دام کشنیز ، یک دام - اول گوشت و چقندر و شنغم و زردک را فایده کرده شوریده در پارچه گزاندند از قردفل وغیره بگهار داده و سبزی ساگ اندازند و میباید را خمیر نموده آتش ساخته در آب گرم جوش داده در لنگری کنند و بالای آن قلیه اندازند و چاشنی تیار کرده بالای آن قلیه بریزند و بیامیزند و بالای آن زعفران سادیده بیامیزند و بکار برود

(۵) پختن آش سنگ شیر

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار جغرات ، یک آثار شیرگاؤ ، یک آثار برنج ، پاؤ آثار نخود کابلی ، نیم پاؤ دار چینی ، چهار ماشه قردفل ، چهار ماشه الایچی ، چهار ماشه بادام ، نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار ادک ، دو دام کشنیز ، نیم پاؤ ساگ سوده ، پالک ، نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول گوشت را پارچه های بادامی نموده و روغن زرد تیار بریان کرده آب خودی داده خوب گداز بنمایند باز در پارچه گزاندند بگهار داده چون آب خشک

لیمون را چاشنی نموده و زعفران سائیده بپزند^۱

(۲) پختن آش باخرو

گوشت یک آثار روغن زرد نیم آثار دال نخود یک دام میده پاژ
آثار جغرات سه آثار دار چینی دو ماشه الیچی یک ماشه ادک یک دام
پیاز پاژ آثار کشنیز یک دام دهک دو دام فلفل گرد یک ماشه شکر چینی
نیم آثار لیمون نیم آثار اول نیم گوشت را دو پیازه مرغن پر مصالح لایق
خوردن میشود تیار کنند و نیمه را که باقی مانده قیمة کرده دو پیازه نموده
لایق سهوسه باشد تیار کنند مصالح را در هر دو پیازه مع گندم گوشت مذکور
خوب قیمة کرده در روغن و پیاز دو پیازه نموده دال نخود را جوش
کرده دال و مصالح در قیمة انداخته و بگهار داده و میده را خمیر
نموده از بیلن میده ساخته پار چهای چهار گوشه ساخته دو پیازه قیمة پر
نموده سهوسه ساخته در روغن بریان نموده باز در آب جوش کرده
از آب جدا ساخته در کنکری و جغرات پالو آمیخته از قرذفل در روغن
بگهار داده بالای آش اندازند بالای آن دو پیازه تر مذکور را اندازند
و زعفران سائیده به پزند اگر چاشنی دار کنند گوشت را قیمة و قلیه
ساخته نگاه دارند چو سهوسه پخته در کنکری کشند بعوض جغرات چاشنی
اندازند از بالا قلیه اندازند -

(۳) پختن آش لک پولا^۳

گوشت ایک آثار جغرات دو آثار میده نیم آثار دل چینی دو ماشه
قرذفل دو ماشه الیچی یک ماشه زعفران یک ماشه فلفل گرد یک ثانی
ادک یک دام کشنیز یک دام دهک یک دام گوشت دو پیازه پر مصالح

(۷) پختن آش چاشنی دار

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار تباشه ، نیم پاؤ لیمون ، نیم پاؤ میده ، نیم پاؤ مصالح دو پیازه آذچه متعارف است . اول گوشت را دو پیازه با مصالح مرغن ساخته تیار کنند بعد ازان تباشه را شربت و شیرغ لیمون در و داخل نموده دو پیازه انداخته پخت نمایند لیکن آگ بسیار داخل نکنند که مانند قلیه نشود و سیراب باشد بعد میده را مانده سازند و کشتی نخود بریده در پارچه کرده در آب گرم سه چهار مرتبه غوطه داده برآرند و داخل آش نمایند بعده یک جوش فرود آرند که تیار شد

قسم سوم در استعمال قلیه ها و دو پیازه ها

(۱) پختن قلیه خاصه

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ژانک زعفران ، یک ماشه ادرك ، یک دام پیاز نیم پاؤ چقمدر ، پاؤ آثار شلغم ، پاؤ آثار دال موندگ ، دو دام کشنیز ، دو دام زردک ، پاؤ آثار نمک ، دو دام . اول گوشت را بادامی نموده در پنج دام روغن و پیاز بریای کرده بگهار دهند دو چمچه آب با نمک داده تبه و بالا کنند و کشنیز داخل نموده آب موافق شوربه و ادرك و چقمدر و شلغم و زردک و دال موندگ اندازند چون گداز شود گوشت و چقمدر و غیره از شوربه جدا نموده پارچه نیم نموده صاف کنند و باز شوربه گوشت و غیره را یکجا کرده با روغن باقی از قردفل بگهار دهند چون یک جوش خورد پلیو برنج اندازند بعد از مصالح ساقیده در آب اندازند و زعفران سوده اندازند قدری از چمچه گردانیده برگینند .

شود کشنیز و دو دام برنج سائیده در شیر و جعرات آمیخته در پارچه گذارند در گوشت اندازند قردفل و دار چینی درست کوفته اندازند و الیچی سائیده آمیزند چون یک جوش بخورد و برنج شوئیده اندازند چون برنج گداز شود برگینند.

(۶) پختن آش نخودی

گوشت، دو آثار روغن، نیم آثار دار چینی، سه ماشه قردفل، سه ماشه الیچی، سه ماشه بیضه مرغ، یکصد فلفل گرد، چهار دام ادرك، دو دام پیماز، پاؤ آثار بادام، دو دام ساگ پالک، نیم پاؤ چقدر، نیم پاؤ سلغم، پاؤ آثار زردک، پاؤ آثار شکر چینی، سه پاؤ نمک، دو دام قیبه گوشت خام، نیم پاؤ کشنیز، پاؤ آثار اول - یک آثار گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن پیماز بریان کرده بگهار دهند و چقدر و غیره بدین اقسام انداخته گداز کنند بعدیکه پارچه بیض شود از پارچه گذارند از قردفل بگهار دهند بدستور قلیه پزدد یک آثار گوشت باقی را قیبه کرده دو پیماز سفید بپزدد و بر سنگ بسایند سفیدی بیضه داخل کرده قیبه گوشت خام داخل نمایند مصالح داده مانند نخود غلظه بسته در روغن بریان کنند نصف چاشنی نخود پرورده نموده در شوربه قلیه انداخته یک جوش دهند کشنیز و بادام و برنج را لعاب کرده با مصالح اندازند و ساگها را انداخته دیگر جوش دهند از دیگدان بر آورده شیره شکر و لیمو تیار نموده را بعد بر آوردن انگری داخل نمایند زعفران سوده بالای آن بریزند

یکدام کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام - چوزۀ مرغ را صاف شوئیده اما درست مانند در نصف روغن و پیاز بریان کرده بگهار داده بخورد شسته اندازند و کشنیز داده دو پیازۀ کرده آب موافق شوربۀ انداخته بگدازند چون تیار شود گوشت را در شوربۀ مع دو دام بخود کاپلی مذکور در هم نموده پارچۀ هار دار چینی انداخته یک جوش دهند چون آب بسته شود مصالح دیگر کوفته انداخته از قردفل و روغن باقی بگهار داده برگیرند

(۵) پختن شوربۀ ساده

گوشت ، یک آثار برنج ، پاؤ آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشۀ الیچی ، دو ماشۀ قردفل ، دو ماشۀ فلفل گرد ، یک ژانک پیاز ، نیم پاؤ ادک ، دو دام کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام - اول گوشت را قیمة کرده در روغن و پیاز بگهار داده کشنیز دهند و دو پیازۀ بر مصالح نموده بعد ازان آب موافق شوربۀ انداخته چون بر جوش آید برنج اندازند و قتیکه پخته شود مصالح انداخته از قردفل بگهار دهند و از دیگدان برگیرند

(۶) پختن قلیی شکر قند

گوشت ، یک آثار ایمنون ، یک نیم پاؤ روغن زرد ، یک نیم پاؤ شکر قند ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشۀ قردفل ، دو ماشۀ الیچی ، دو ماشۀ فلفل ، یک ژانک پیاز ، نیم پاؤ کشنیز ، یک دام زعفران ، یک ماشۀ نمک ، یک دام - اول گوشت را در نیم روغن و پیاز بگهار داده آب بملق مقدار دو قاشق و نمک و کشنیز داده دو پیازۀ کرده بعد ازان آب دیگر موافق گداز شدن داده گداز نمایند شکر قند را پارچۀ هار نموده در روغن باقی بریان کرده از نوک کارد سوراخها

(۲) پختن قلییم گوشت چاشنی دار

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار شکر ، نیم پاؤ لیمون ،
 نیم پاؤ دار چیننی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه زعفران ،
 یک ماشه پیاز ، نیم پاؤ ادرك ، یک دام نهک ، یک دام در نصف
 روغن پیاز بریان نموده گوشت را بگهار داده یک چمچه آب به نهک
 داده کشمیز داخل نموده نه و بالا ساخته بقدر شوربه آب و چقندر و
 شلغم و زردک سه پاؤ ادرك لوازم داخل کرده گداز نموده بعد ازان
 جمله گوشت و چقندر و غیره را بر آورده از آب صاف شویند و نگاهدارند
 شوربه را از پارچه گذارند پاؤ لوازم شویند را داخل شوربه نموده
 با روغن باقی از قرنفل بگهار دهند چون یک جوش خورد چاشنی
 داده یک جوش دیگر دهند پلیمو برنج داخل نموده زعفران و
 مصالح دیگر داده برگیرند

(۳) پختن قلییم ملغوبه

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار جغرات ، یک آثار دار چیننی ،
 دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرك ،
 یک دام کشمیز ، یک دام نهک ، دو دام - اول گوشت را بادامی
 کرده در پیاز و روغن بگهار داده آب و نهک و کشمیز داخل نموده
 دو پیازه با مصالح کنند بعد ازان جغرات را پلیمو برنج و شیر
 آمیخته از پارچه گذارند در دو پیازه انداخته یک جوش دهند
 وقتی که آب موافق بماند از دیگدان برگیرند

(۴) پختن شوربه نخود آب

چوزه مرغ ، یک عدد روغن ، پاؤ آثار دار چیننی ، دو ماشه قرنفل ،
 دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل گرد ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرك ،

پاؤ کشنیز ، پاؤ آثار جغرات ، نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، دو دام نمک ، یک دام - اول یک آثار گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک داده گداز نهانند چون لعاب موافق بهانند گوشت را جدا کرده شوربه را از پارچه گذرانیده از دار چینی قردفل بگهار دهند و لعاب کشنیز و جغرات سائیده اندازند و یک جوش دهند بعد از آن لعاب بادام اندازند پس از آن پلیو برنج محصا مصلح اندازند و یک پاؤ گوشت قیمه چاریک کرده در روغن و پیاز بگهار داده نخود ساخته اندازند تا بمقدار نخود قیمه هم غاسبت دارد انداخته یک جوش دهند چون اندک لعاب بهانند از دیگدان برگیرند و اگر چاشنی دار کند چاشنی در قلیه داده زعفران دهند اندک چاشنی در نخودی اندازند جدا کرده بهمین طریق تنک آب کنند دو پیازه نموده چون چاشنی خشک شود قلیه سرکنند نخودی در و پیامیزند اگر نخودی چهار رنگ کرده داخل نهانند قلیه دریائی شود

(۱) پختن قلیه نلادی

گوشت ، یک آثار روغن ، نیم آثار دار چینی ، سه ماشه قردفل ، سه ماشه لایچی ، سه ماشه بادام ، نیم پاؤ زعفران ، دو ماشه جغرات ، نیم پاؤ فلفل ، دو دام پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، دو دام کشنیز ، دو دام میده ، نیم پاؤ نمک ، دو نیم دام بیضه مرغ ، یک عدد اول گوشت را بادامی کرده در روغن و پیاز بگهار داده نمک و گوشت و کشنیز دهند و بالا ساخته آب موافق شوربه انداخته گداز کنند باز گوشت جدا کرده شوربه را از پارچه گذرانیده از قردفل

زنند و در دو پیاز انداخته تـه و جـالا کشند چـون جـوش خـورد چـاشنی
تیار نموده اندازند و قتیکه پارچه شکر کنند در چاشنی تیار نموده
اندازند هرگاه پارچه شکر کنند در چاشنی گداز شود مصالح ساقیده و
زعفران در آب حل کرده اندازند و برگیرند .

(۷) پختن قلیه زرگسی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار بیضه مرغ ، پنج عدد
دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک
شانگ زعفران ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادک ، یک دام چقدر ، پاؤ
آثار شلغم ، پاؤ آثار زردک ، پاؤ آثار پالک ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام
دال مودگ ، دو دام نمک ، یک دام - اول گوشت را در نیم روغن
و پیاز بگهار داده آب نمک و کشنیز داخل کرده ته و جالا ساخته بعد
از آن آب دیگر موافق گداز شدن چقدر و دال مودگ و غیره داده
گداز نمایند باز گوشت و چقدر و غیره یکجا کرده از قرنفل قدری
روغن بگهار داده چـون جـوش خـورد و قتیکه لعاب بسته شود پاییو
دهند و مصالح ساقیده و زعفران داده از دیگدان برگیرند و ساگ
را در اندک روغن پیاز دو پیاز کرده در ماهی تـوه بسته جـالا بیضه
مرغ نهاده بر آتش اندکشت پخته اندک مصالح داده ساقیده بریزند
چون قلیه زرگسی در کاسه کند جالا زرگسی اندازند .

(۸) پختن قلیه نخودی^۲

گوشت ، یک آثار و یک پاؤ روغن ، نیم پاؤ فلفل ، دو شانگ
دار چینی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه بادام ، نیم

۱ - از شوربه بر آورده پارچه بیز نمایند بعد از آن مع شوربه و
گوشت و چقدر و غیره ۲ - کوفته

عدد پیاز، نیم پاؤ ادرك، يك دام نمك، دو نیم دام يك پاؤ گوشت را قیقه کرده يك دام میدهد و اندك چردمی بز^۱ در قیقه گوشت آمیخته از دست پشت كرد كارد خوب كوفته جاريك نموده بالای بیضه ها طلا كنند و روغن دو پیازه بگهار دهند و سه پاؤ گوشت را بادامی ساخته در روغن دو پیازه بگهار دهند نمك و كشنیز داده قه و بالا کرده آب موافق شورچه گداز شدن انداخته بعد گداز شورچه از پارچه گذرانیده از قردفل بگهار داده بیضه مرغ اندازند و يك جوش داده بادام و روغن بریان کرده لعاب بر آورده بالعاب برنج و مصالح سائیده اندازند و برگیرند و اگر نمك آب كنند دو پیازه شود لعاب وغیره بعد چاشنی دهند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تاربند نموده در قلیه اندازند درست شود شکر چینی يك نیم پاؤ لیمون يك نیم پاؤ

(۱۲) پختن قلیه شیرازی

گوشت، يك آثار روغن زرد، پاؤ آثار بیضه مرغ، پنج عدد دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، يك شانك زعفران، يك ماشه خوبانی، دو دام كشمش، دو دام بادام، دو دام پسته، دو دام پیاز، نیم پاؤ ادرك، يك دام نمك، يك دام اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده كشنیز و نمك و آب داده دو پیازه كنند بعد ازان چهارم حصه دو پیازه جدا نگاهدارند و گوشت باقی را آب موافق شورچه داده قلیه كنند بعد ازان شورچه را از پارچه گذرانیده از قردفل بگهار

۱ - نیز ۲ - و در يك پاؤ چاشنی بیضه ها بر آو، ده در قلیه اندازند

بگهار دهند و برنج بادام سائیده را پیوسته کرده محضه مصالح اندازند زعفران سائیده دهند و نیمه آثار گوشت پارچه کلان کرده در روغن و پیاز بگهار داده گداز کرده باز میخک مذکور را آب و گوشت و سفیدی یک بیضه و مصالح آمیخته بشود نهوده پارچه ها طلا نهوده در روغن بریان کرده لعاب کشمیز و جغرات انداخته اندک لعاب بادام نیز داخل کرده پارچه ها به سطور درین لعاب اندازند و از قردفل و روغن بگهار دهند چون لعاب خشک شود اندک زعفران سوده دهند از دیگدان بر گرفته چوب در کاسه کنند جلادی بالای قابله بگذارند اگر تنگ آب کند دو پیازه شود

(۱۰) پختن قلبین غورلا

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه بادام ، نیمه پاؤ قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل گرد ، یک ٹانک پیاز ، پاؤ آثار ادک ، یک دام کشمیز ، نیمه پاؤ ملائی ، پاؤ آثار ذک ، دو دام . اول گوشت را پارچه بادامی نهوده در روغن و پیاز بگهار داده و بالا کرده کشمیز سفید بر آورده در گوشت انداخته و پارچه ها دار چینی و قردفل با دوخته انداخته چون گداز شود شوربه از پارچه گندرانیده از قردفل بگهار داده گوشت و شوربه را باز جوش داده و بادام را از روغن بریان نهوده لعاب سائیده دو دام برنج سائیده لعاب بر آورده ملائی اندک مصالح سائیده یکجا نهوده اندازند و از دیگدان برگیرند و اگر بهد همیس وجده کرده تنک آب نهایند دو پیازه شود اما اندک لعاب نهایند .

(۱۱) پختن قلبین کلان

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ٹانک مغز بادام ، دو دام بیضه مرغ ، پنج

(۱۳) پختن قلیه ماهی

ماهی، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، یک ماشه فلفل، یک ٹاندک پیاز، نیم پاؤ ادرك، یک دام زرد چوب، یک دام آرد نخود، نیم پاؤ قیل کنجود، دو دام بادیان، دو دام زیره، دو دام نمک، سه نیم دام. اول ماهی را صاف نموده و پارچه ها ساخته از آرد نخود بشویند بعد ازان قیل در زرد چوب مالیده دو گھڑی نگاهدارند و باز از آرد نخود بشویند باز نمک و قیل و زرد چوب مالیده دو گھڑی نگاهدارند بعد از آرد نخود جغرات بشویند بعد ازان آب سودف و زیره شسته نمک و مصالح سائیده بمالند و در روغن بریان کنند از فلفل بگهار کرده یا اندک آب دو پیازه یا آب زیاده داده قلیه کنند وقتی که تیار شود پیاز در روغن بریان نموده همراه پلیو برنج سائیده اندازند و مصالح دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار دادن چاشنی دهند چوی از پارچه گداز شود مصالح دهند شیر بیندازند شکر چینی پاؤ آثار لیمو پاؤ آثار

(۱۰) پختن قلیه انبه

گوشت، یک آثار، روغن زرد، پاؤ آثار شکر چینی، پاؤ آثار انبه، سه پاؤ دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل گرد، یک ٹاندک کشمش، دو دام زعفران، یک ماشه پیاز، نیم پاؤ ادرك، یک دام کشمیز، یک دام نمک، یک دام اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بریان بگهار داده آب و نمک و

داده نصف میوه را از آب نرم کرده در قلیعه اندازند و یک جوش دهند بعد ازان پلیو برنج و زعفران و مصالح سائیده اندازند و یک جوش دهند بعد ازان اگر چاشنی دار بکنند پیش از میوه چاشنی دهند و نصف میوه را و مصالح سائیده بران دو پیازه و نیمه سفیدی از پنج بیضه ها یکجا کرده بطریق شش رنگ در طبق ته بسته روغن داده بر آتش دهند و بیضه ها را بالا ته درگسی بسته بر آتش دهند و بالا آن یک چمچه آب دهند چون قلیعه پخته شود قلیعه مذکور در کاسه کنند شش رنگ مذکور را بالا قلیعه گذارند و اگر چاشنی دار کنند دو حصه چاشنی در قلیعه دهند و یک حصه را شش رنگ دهند شکر چینی نیمه پاؤ

(۱۳) پختن قلیه سنگ شیر

گوشت، یک آثار روغن، یک نیمه پاؤ شیرگاؤ، دو آثار دار چینی، چهار ماشه الایچی، چهار ماشه فلفل، یک دام بادام، دو نیمه دام پیاز، پاؤ آثار ادرك، دو دام کشنیز، یک دام نمک، یک دام - اول گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده نمک و کشنیز داده از چمچه ته و بالا کرده آب موافق شوربه داده گداز نمایند شوربه از پارچه گهرانیده از قرنفل و قدری روغن بگهار داده بجوش آرند چون شوربه خشک شود شیر گرم اندازند و یک جوش دیگر دهند بعد ازان پلیو بادام و برنج و اندک کشنیز یکجا کوفته داخل نمایند و از بالا مصالح دهند و اگر چاشنی دار خواهند شکر را تاریند نموده نگاهدارند چون قلیعه تیار شود از دیگدان بر گرفته چاشنی بیامیزد

کشمش ، نیم پاؤ پسته ، نیم آثار بادام ، یک پاؤ والا نیم پاؤ
 فلفل ، دو ٹانک بیضه مرغ ، دو عدد پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام
 کشمیز ، پاؤ آثار دغود بریاں ، یک دام شکر چینی ، یک نیم پاؤ
 نمک ، یک دام . اول یک آثار گوشت را بادامی نهوده در روغن و
 پیاز بریاں کرده بگهار دهند ادرک و نمک داده تب و جالا کرده لعاب
 کشمیز و آب موافق داده گداز کنند شوربه را از پارچه گذارند و از
 قودفل و روغن بگهار داده نیم آثار گوشت را قیبه کرده نیم پخت و نیم
 خام مصالح داده بریاں کنند بر و سفیدی بیضه داده بسایند و ریگ
 شکری و یک لیمون دهند از دست پوری ساخته از آب میدد را نرم
 کرده در شکم پوری نهاده بطرز نارنگی کنند اندک از بخار آب
 گرم سخت نهوده در روغن بریاں کرده در نصف چاشنی پرورده
 قلیه انداخته یکجوش دهند و نیم شیر را نیز در قلیه انداخته
 آنچه از نارنگی ها شیر باقی ماند آن را هم داخل قلیه نمایند
 و قته که نارنگی در شیر گداز شود لعاب بادام و برنج و مصالح
 و زعفران دهند از دیگدان برگیرند و اگر بهمین وجه نمک آب
 کنند دو پیازه شود

(۱۸) پختن قلیه ماهی نوع دیگر

ماهی ، یک آثار کیمه ، نیم پخت یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار
 دار چینی ، دو ماشه فلفل ، یک ٹانک زعفران ، یک ماشه کشمش ،
 نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ کشمیز ، دو دام پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک
 دام جغرات ، پاؤ آثار شکر چینی ، یک نیم پاؤ لیمون ، یک نیم
 پاؤ تیل کنجد ، دو دام آرد دغود ، نیم پاؤ سونف ، یک دام زیره
 سیاه ، یک دام نمک ، یک دام . اول ماهی را صاف نهوده پارچه کرده

کشش نیز انداخته و جالا نهوده آب موافق شوربده گداز شدن دهند چون آب موافق مانند گوشت را از شوربده جدا کرد شوربده از پارچه گذرانیده باز گوشت و شوربده یکجا نهوده در قردفل بگهار دهند و کشش اندازند و نصف انبه را لوزها کرده از نوک کارد سوراخ نهوده آب جوش کرده در شیرده شکر گداز کنند بعد ازان از شیرده جدا نهوده انبه را در آب جوش داده از دست مالیده از پارچه گذارند. موافق چاشنی در شیرده بیامیزند و باز جوش دهند چون شوربده موافق بماند و شربت انداخته یک جوش دیگر داده مصالح و پاپو زعفران اندازند یک جوش دیگر داده از دیگدان برگیرند

(۱۶) پختن قلیبی زعفرانی - چاشنی دار

گوشت، یک آثار روغن^۳، پاؤ آثار دار چینی^۴، دو ماشه قردفل دو ماشه الایچی، دو ماشه زعفران، یک ماشه پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام کشمیز، یک دام شکر چینی، یک نیم پاؤ لیمون، یک نیم پاؤ نمک، یک دام - اول گوشت را جادامی نهوده پیاز و ادرک و کششیز و نمک داده در آب موافق یخنی کنند شکر و لیمون را از شوربده بت یخنی شیرده نهوده نگهدارند و بگدازند که شوربده گوشت را از قردفل در روغن بگهار داده باز چاشنی اندازند چون تیمار شود باز از قردفل در روغن بگهار داده پاپو بادام و برنج و مصالح سدهده دهند و زعفران در آب حل کرده اندازند از دیگدان برگیرند و اگر آب داخل نشد دو پیازه شود

(۱۷) پختن قلیبی نارنجی

گوشت، یک آثار روغن^۵ زرد، یک نیم پاؤ دار چینی، چهار ماشه قردفل، چهار ماشه الایچی، چهار ماشه زعفران، یک ماشه

۱ - نصف انبه دیگر ۲ - لوز شیرین را انداخته ۳ - زرد ۴ - بادام

۵ - نمک ۶ - شکر

تراشیده و یک طرف^۱ بتراشند که ورق های او جدا شوند باز در روغن بریان کرده بالای لعاب^۲ سموسه مذکور نهند چون در لعاب گداز شوند مصالح دهند و اگر چاشنی دار کنند دو حصه چاشنی دار در قلیه اندازند و یک حصه چاشنی را برای پروردن سموسه را در چاشنی پرورده در قلیه اندازند و یک جوش دهند بعد ازان مصالح دهند اگر تنک آب کنند دو پیازه شود شکر چینی یک نیم پاؤ نیمون یک نیم پاؤ

(۲۰) پختن قلیه بادامی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار جغرات ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ڈانک پیاز ، نیم پاؤ ادرك ، یک دام کشمیز ، نمک ، دو نیم دام اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز نیم پاؤ بریان کرده آب و نمک کشمیز داده تبه و بالا ساخته و آب موافق قلیه داده ادرك انداخته چون گداز شود از^۳ پارچه گذرانده و از قردفل و روغن بگهار نموده معه گوشت یک جوش دهند جغرات و پالمو درنج و بادام ساقیده معه مصالح اندازند چون گداز شود برگیرند

(۲۱) پختن قلیه ماهی رو هو

ماهی رو هو ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار آرد نخود ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ڈانک کشمیز ، دو دام پیاز ، یک نیم پاؤ ادرك ، یک دام زعفران ، یک ماشه جغرات ، نیم پاؤ کشمش ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ نمک ، یک نیم دام - اول ماهی را صاف کرده از گل لپت کرده مقدار یک انگشت در

از آرد نخود بشویند بعده تیل کنجد و نمک مالیده دو گهڑی نگاهدارند و از آرد نخود^۱ باز بشویند و از بادیای و زیره شسته و مصالح مالیده در روغن بریان نموده در ماهی اندازند و میوه چاشنی بر اندازند و یک جوش دهند بعد ازان مصالح دهند و قته که تیار شود لعاب بادام و برنج و جغرات دهند بعد ازان مصالح گرفته بالا اندازند و زعفران داده از دیگدان برگیرند

(۱۹) پختن سهوسر^۲

گوشت، یک نیم آثار روغن^۳، یک نیم پاؤ برگ تنبول، سه ورق دار چینی، چهار ماشه قرنفل، چهار ماشه الایچی، چهار ماشه بادام، نیم پاؤ فلفل، دو شانک، بیضه مرغ، یک عدد پیاز، پاؤ آثار ادرك، دو دام کشمیز، پاؤ آثار نمک، دو نیم دام نخود بریان، یک دام اول یک آثار گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بریان نموده بگهار داده نمک و ادرك ریخته تده و بالا ساخته لعاب کشمیز و آب موافق گداز داده گداز کنند شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل و روغن بریان نموده یک جوش داده بادام در روغن بریان نموده لعاب بادام و برنج ساقیده اندازند و نیم آثار گوشت را قیمة کرده نیم پخت کرده پیاز و ادرك و مصالح آمیخته از سنگ سائیده اندک روغن آمیخته آرد نخود بریان و سفیدی بیضه در طبق پوری ساخته مقدار پان پارک کرده^۴ به همین طریق دوازده تده کرده از هر چهار طرف بسته اندک از بخار آب گرم کرده سخت نموده از کارد سه طرف

۱ - جغرات ۲ - از نمک ۳ - قلییه ۴ - زرد ۵ - جالای پان دهند

۶ - ده ۷ - پخت

جگر بز سفید که پخته شود بعد ازان از کارد ذقل مغز استخوان تراشیده در روغن پیاز بریان نمایند و اگر دو پیازه مغزی کنند در روغن مغز جگری مسطور بریان نموده چون دو پیازه گوشت تیار شود باز بالا جگری مذکور انداخته بعد ازان مصالح دهند اگر مغز استخوان باشد استخوان را دو پیازه نموده مغز را از استخوان جدا کرده در روغن بریان کرده در دو پیازه اندازند و مصالح دهند و اگر دو پیازه مغز جدا کنند سوا گوشت مغز را استخوان جدا کنند و پیاز را در روغن بریان کرده اندک آب دهند چون پیاز گداز شود بعد ازان مغز انداخته چهچه در دیگچه نه اندازند و هول نه کنند چون تیار شود مصالح داده برگیرند

(۲۳) پختن قلیبی کلی خاصه

کله ، یک عدد پیاز نیم پاؤ روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ژانک مغز بادام ، دو دام جغرات ، نیم پاؤ ادرك ، یک دام شیر ، دو دام کشنیز ، نیم پاؤ نهک ، دو نیم دام بادیان ، دو دام - اول کله را صاف نموده در آب گرم اندازند و بادیان را در آرد داخل کرده قرص ساخته در آن آب ادرك و پیاز و کشنیز و برنج را سائیده و شیر انداخته طرز یخنی گداز کنند به نهک بعد ازان شوربه از پارچه گذرانده از روغن و قردفل بگهار داده پارچه دار چینی و نهک انداخته یک جوش دهند بعد ازان پیاز را حلقه تراشیده در روغن بریان نموده نگاهدارند و پلیو برنج دو دام و مصالح بادام سائیده از جغرات و آب نگاهدارند و کله را از شیر بگهار داده و مصالح پلیو برنج داده یک جوش دهند و سیر سائیده اندازند و از دیگدان برگیرند

دیگ گرم دهن کنند چون گل لپت سرخ شود از ماهی دور کنند و گوشت ماهی را از خار جدا کرده آرد نخود و گوشت ماهی را همه مصالح سائیده بیامیزند و از چوب با قاشق خوب است کنند بعده در دیگچه اندک آب کرده بلاء آب گاه ترش نموده گوشت را صورت ماهی ساخته برکاه مذکور نهاده آتش کنند چون پارچه ها سخت شوند از قردفل و روغن بگهار داده لعاب کشنیز سائیده اندازند چون تیار شود لعاب بادام و برنج و جغرات و مصالح و زعفران دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار داده میوه در چاشنی انداخته یک جوش دهند مصالح و زعفران دهند شکر چینی پاؤ آثار لیسوں پاؤ آثار

(۲۲) پختن و گداز کردن خار ماهی

ماهی، یک آثار عرق بهدانه^۲، پاؤ آثار سوها گاه خام^۳، دو ماشه ماهی را صاف کرده و پارچه ساخته از نوک کارد سوراخها کرده بهدانه^۴ و سوها گاه خام سائیده بیامیزند و ماهی را چهار گهژی در آن نگاهدارند بعد از آن از عرق برآورده از قردفل و روغن بگهار دهند و عرق که باقی مانده باشد آن را در دیگچه به اندازند و پخت نمایند

(۲۳) پختن مغز استخوان ذقلى

اول جگر بزرا در آب جوشانیده اما آتش موافق کنند که آب از جوش نده و بالا شود بعد جگر بز را از آب جدا کرده همی طریق از آب دیگر جوش دهند و شیر و بادیاں و زیره سائیده بهالند و دو گهژی دم دهند بعد از آن از آب شوگیده زیره دیگر سائیده بر جگر بز بهالند باز بهمان طریق در آب جوش دهند و آب دور کنند و مکرر در آب دیگر به همان طریق جوش دهند تا که

(۲۶) پختن خو پیازە خربوزە خام یا کدو

گوشت، یک آثار خربوزە، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار
 الایچی، دو ماشه قردفل دو ماشه^۱ فلفل، یک ٹانک جعفرات،
 نیم پاؤ زعفران، یک ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام کشنیز،
 یک دام نمک، یک دام - اول گوشت را قییم کرده در نیم
 روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده تـه و بالا ساخته
 آب موافق داده گداز کنند و خربوزە ها پارچه کرده نمک و عرق
 ادرک و روغن باقی در جعفرات آمیخته چهار گھڑی پارچه ها تر کرده
 نگاهدارند چون دو پیازە تیار شود پارچه های خربوزە را معه
 جعفرات در دو پیازە اندازند و زعفران دهند و دم کنند چون
 آب خشک شود مصالح داده از دیگدان برگیرند

(۲۷) پختن خو پیازە نرگسی

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه
 قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ٹانک زعفران، یک
 ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام نمک، یک
 دام بیضه مرغ، یک عدد ساگ پالک، پاؤ آثار اول گوشت را
 پارچه بادامی نموده در روغن و پیاز جریان کرده بگهار دهند آب
 و نمک و کشنیز داده تـه و بالا ساخته آب موافق گداز داده چون
 خوب خشک شود مصالح و زعفران سائیده اندازند و در کاسه
 کرده ساگ پالک را در روغن و پیاز دو پیازە نموده در طبق به
 بسته بیضه مرغ را نهاده بر آتش^۲ پخت نمایند چون پخته شود
 اندک مصالح شوربه ریخته در طبق گیرند و از بالا دو پیازە اندازند

(۲۳) پختن قلل نورانی

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار زردک، نیم آثا جغرات، نیم آثا زعفران، یک ماشه دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام فلفل، یک ٹانک کشمیز، یک دام نمک، دو دام بردج برای پلیو، دو دام شیر، یک دام - اول سه پاؤ گوشت را بادامی نموده در روغن بریان کنند و پیاز بگهار داده کشمیز انداخته تده و بالا کرده موافق گداز داده یک پاؤ گوشت نیم پخت کرده بسایند و زردک را درست نگاهداشته جوش کنند در قیحه مذکور مصالح داده یکدام میده داخل کرده قدری چربی برآمیخته بر زردک طلا کنند و در روغن بریان کنند و دو پیازه انداخته دم کنند و مصالح ساقیده اندازند چوب در لنگری کنند جغرات را پلیو بردج و شیر داده در روغن و قردفل بگهار دهند و بر دو پیازه اندازند و بالا زعفران سوده اندازند بهمین طریق دورانی و چقندر و باد حبان

(۲۵) پختن حو پیازلا نقلی

گوشت، یک آثار روغن، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ٹانک زعفران، یک ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام کشمیز، یک دام نمک، دو دام در روغن پیاز بریان نموده گوشت پارچه بادامی نموده بگهار دهند یک چمچه آب و نمک و کشمیز داده تده و بالا کرده آب موافق گداز شدن داده و ادرک اندازند بعد ازاں چون گداز شود و آب خشک گردد پارچه های پیاز اندازند بعد ازاں یک جوش مصالح داده برگیرند

نگاهدارند باز بشویند و در روغن بریان کرده در دو پیازه گوشت اندازند چون در گوشت گداز شود مصالح دهند از دیگدان بر گیرند

(۳۰) پختن دو پیازه باد نجان

باد نجان، نیم آثار گوشت، نیم آثار روغن زرد، نیم پاژ آثار زعفران، یک ماشه دار چینی، قردفل دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، گرد یک، ٹادک، پیاز، نیم پاژ ادرک، یک دام نمک، دو دام شیر، دو دام کشنیز یک، دام - اول گوشت را نمک و آب و کشنیز و پیاز داده یخنی کرده از پارچه گذارینده از قردفل بگهار داده باد نجان را چهار پاره نموده نمک و ادرک، ساقیده از پیاز و شیر در روغن بگهار کرده آب یخنی اندازند باد نجان را گداز کنند چون تیار شود مصالح و زعفران ساقیده اندازند و از دیگدان بر گیرند

(۳۱) پختن دو پیازه باد نجان نوع دیگر

باد نجان، یک آثار گوشت، یک آثار نیم آثار روغن زرد، پاژ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ٹادک زعفران، یک ماشه جغرات، پاژ آثار برنج، دو دام پیاز، نیم پاژ ادرک، یک دام کشنیز، یک دام - اول باد نجان را خالی کرده نمک زنند و گوشت قیبه کرده در روغن و پیاز بگهار داده نمک و کشنیز و آب داده دو پیازه کنند قیبه را قدری در روغن مصالح ساقیده و بگهار داده در باد نجان پر کنند در قردفل روغن بگهار نمایند بطرز دو پیازه ته و بالا کرده قدری آب انداخته گداز کنند چون خشک شود پلیو برنج داده آتش کنند چون تیار شود مصالح و زعفران دهند اگر چاشنی

(۲۸) پختن خو پیازە کوفته لعابدار

گوشت، یک آثار و یک پاؤ روغن زرد، نیم آثار دار چینی، سه ماشه قرنفل، سه ماشه الایچی، سه ماشه فلفل، یک دام زعفران، دو ماشه پیاز، نیم آثار ادرک، چهار دام کشنیز، دو دام نمک، دو نیم دام - اول یک آثار گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن پیاز بریان کرده بگهار دهند و ته و بالا کرده نمک و کشنیز انداخته موافق گداز آب داده گداز کنند و پاؤ آثار گوشت را قیبه کرده در روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک و کشنیز انداخته دو پیازه نموده باز قیبه گوشت خام را و نیم دام چربی بز آمیخته بر سنگ پیاز و ادرک ساقیده و یک دام میده آمیخته گولی بسته در روغن بریان کرده در دو پیازه اندازند چون گولی های کوفته در شوریده گداز شوند و لعاب اندک ماده مصالح داده از دیگدان بر گیرند و زعفران در آب حل کرده اندازند اگر شوریده زیاده کنند قلیه شود

(۲۹) پختن خو پیازە کریله

گوشت، یک آثار کریله، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ٹاندک پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام نمک، سه دام زرد چوب، یک دام جغرات پاؤ آثار - اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند آب و نمک و کشنیز و ادرک داده ته و بالا کرده آب انداخته گداز نمایند و کریله را صاف نموده نمک و زرد چوب مالیده در آفتاب گذارند بعد ازان از دست مالیده تلخی آنرا دور سازند و از آب شسته جغرات مالیده چهار گهری

(۳۲) پختن دو پیاز خربوزه خام نوع دیگر

خربوزه ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار چینی ، پاؤ آثار لیمون ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه زعفران ، یک ماشه خربوزه را صاف نموده پارچه کرده در روغن بریان کرده از قردفل و روغن بگهار دهند و شیر انداخته یک جوش دهند اگر لعاب دار کنند مصالح اندازند اگر خراهند بی لعاب کنند بعد از خشک شدن مصالح اندازند و از دیگدان برگیرند و چاشنی اول بعد از خشک شدن شیر داخل کرده بعد از آن مصالح دهند و قتی که خشک شود برگیرند

(۳۵) پختن قلیه شکر قند

شکر قند ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ژانک ادک ، یک دام اجواین ، یک دام جغرات ، نیم پاؤ زرد چوب ، نیم دام نمک ، یک نیم دام - اول شکر قند را صاف نموده و پارچه ها کرده از کارد سوراخها کرده نمک و ادک و داخوایه یعنی اجواین سوده و جغرات در هم کرده مالیده دو گهژی در آفتاب نگاهدارند و با زرد چوب در روغن بریان کرده از قردفل بگهار دهند و ته و بالا نموده آب موافق گداز داده بپزند چون پخته شود بر انگاره هادم دهند مصالح سوده اندازند و در پختن بگردانند

(۳۶) پختن ساگ چولاکی

ساگ چولاکی ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، یک ماشه قردفل ، یک ماشه الایچی ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادک ، یک دام ، بیضه مرغ ، پنج عدد کشنیز ، نیم دام نمک ، یک نیم

دار کنند بعد از گذاز شدن باد نجان چاشنی اندازند و قته چاشنی خشک شود مصالح و زعفران و پلیو برنج انداخته از دیگدان برگیرند شکر چینی پاؤ آثار لیمون پاؤ آثار

(۲۲) پختن خوپیاز با نجان راجپوتی

باد نجان، یک آثار روغن، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه فلفل، یک ژانک الایچی، دو ماشه زعفران، یک ماشه پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام نمک یکدام شکر چینی، پاؤ آثار باد نجان را چهار پاره کرده نمک مالیده نگاهدارند پیاز را در روغن بریان نموده نصف مصالح سائیده و قیبه ادرک کرده در باد نجان پر کنند و بالای او رشته پیچیده از قرنفل و روغن بگهار داده اندک آب دهند چون تیار شود چاشنی اندازند و قته که چاشنی خشک شود مصالح و زعفران سوده اندازند و از دیگدان برگیرند

(۲۳) پختن خوپیاز زمین قند

زمین قند، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار آذول، نیم دام هلیله، نیم دام تهرندی، چهار دام دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، نیم دام زرد چوب، نیم دام پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام اول زرد چوب را در روغن بریان کرد بعد از آن نمک و آذول و هلیله پارچه ها کرده تهرندی بآب مالیده اندازند چون پخته شود و آب اندک ماده بر انگاره دم دهند و مصالح اندازند بر خاکستر دو گهڑی نگاهدارند و دهن دیگچه را کنند تا که سرد شود

دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از جغرات و پیاز چاشنی داده پس از خشک شدن مصالح دهند بهرته کدو نوری به همین طریق سازند

(۲) پختن بهرته نوع دیگر

باد نجان، یک آثار روغن زرد پاؤ آثار جغرات، نیم آثار کشمش، نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه الایچی دو ماشه قردفل، دو ماشه فلفل، یک ٹانک ادرک، یک دام پیاز، پاؤ آثار نمک، در دام اول باد نجان را بریان نموده صاف کرده لت کنند و نمک آمیخته نگاهدارند در روغن پیاز بریان نموده و باد نجان را بگهار دهند و کشمش شوئیده اندازند باز پیاز مسطور انداخته تنه و بالا کرده بعد ازان جغرات اندازند چوں قیاس شود مصالح انداخته از دیگدان برگیرند و دهنکار دهند

(۳) پختن بهرته شیرازی

باد نجان، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار بیضه مرغ، سه عدد جغرات پاؤ آثار کشمش، دو نیم دام شیر، دو دام دار چینی، دو دام قردفل، دو دام الایچی، سه ماشه فلفل، یک ٹانک زعفران، یک ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام نمک نیم دام باد نجان را در آب جوش کرده کوفته نمک داده نگاهدارند و پیاز در روغن بریان کرده بزرنگ بادام نصف پیاز را از روغن جدا کرده باد نجان را در روغن و پیاز بگهار دهند و عرق ادرک اندازند بعد ازان جغرات در پارچه گذرانیده کشمش جمله اندازند چوں پخته شود بیضه ها را در آب جوش نموده قیمة کرده و در باد نجان بینامیزند زعفران و مصالح آمیخته برگیرند اگر چاشنی دار کنند همراه جغرات و کشمش چاشنی اندازند^۲

۱ - شیر و پیاز بریان مذکور را دهنکار دهند ۲ - و شیر درته

دام سیر، یک دام - اول ساگ را در آب جوش داده نگاهدارند و حلقه پیاز تراشیده در روغن بریان کنند از روغن جدا کرده در ساگ بیامیزند و نمک دهند و سیر در همان روغن بریان کرده ساگ مذکور را بگهار دهند و بیضه بالای آن اندازند و بر بیضه کشمیز ریزند چون پخته شود و مصالح اندازند و از دیگدان برگیرند

۱) پختن کلی کچنال

کلی کچنال، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ثانک جغرات، نیم پاؤ پیاز نیم آثار ادرک، یک دام زعفران، یک ماشه نمک، یک دام اول غنچه را در آب جوش داده بر آورده نمک و خوبورت و عرق ادرک مالیده دو گهڑی دم دهند باز پیاز در روغن بریان نموده بگهار دهند اندک ته و بالا نموده آب موافق گداز داده گداز کنند چون خشک شود مصالح و زعفران سوده اندازند و برگیرند

قسم چهارم در انواع پختن بهرته ها

(۱) پختن بهرته گجراتی

باد نجان، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، یک ماشه قرنفل، یک ماشه الایچی، یک ماشه جغرات، نیم آثار پیاز، نیم آثار ادرک یک دام فلفل یک ثانک، نمک، دو دام باد نجان را جوش داده لت کنند پیاز در روغن بریان کرده باد نجان را در روغن بگهار دهند چون آب خشک شود پیاز مذکور و جغرات اندازند چون تیار شود مصالح اندازند و دهنکار

(۶) پختن بهرته گوشت نوع دیگر

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه قردفل، دو ماشه فلفل، یک ٹانک جغرات، پاؤ آثار پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام کشمیز، نیم دام نهک، دو دام اندک پیاز در روغن بریای کرده گوشت را بگهار دهند آب و نهک و کشنیز انداخته تہ و بالا کرده موافق گداز آب داده گداز کنند چون آب خشک شود کوفته تیار کرده از سنگ سائیده در قیہ ادرک بیامیزند در روغن باقی پیاز بریای کنند از روغن جدا کرده گوشت در روغن بگهار دهند بعد ازان پیاز مذکور را در جغرات آمیخته در گوشت اندازند و قہ کہ تیار شود مصالح داده برگیرند و بگهار دهند اگر چاشنی اندازند بعد از انداختن جغرات چاشنی دهند چون چاشنی خشک شود مصالح داده دهند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

قسم پنجم پختن انواع زیر بریای ها

(۱) پختن زیر بریای پنیر

برنج، یک آثار پنیر، پاؤ آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل گرد یک ماشه زعفران، یک ماشه جغرات، نیم پاؤ ادرک، یک دام میدہ، دو دام دال بودت نیم پاؤ نهک، دو دام - اول پنیر را پارچہ نموده از میدہ طلا کرده در روغن بریای کرده بعد ازان الایچی زعفران و جغرات سائیده بر پارچہ ها بمالند در دیگچہ چند کھاج نهند و بالای آن پارچہ ها پنیر را بسته حلقہ ادرک و اندک روغن داده دار چینی و قردفل برو دهند و برنج را نیم جوش نموده برتہ پنیر اندازند اگر برنج

(۴) پختن بهرتی گوشت

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه ادرک، دو ماشه پیاز، پاؤ آثار فلفل، یک ژانک جغرات، پاؤ آثار کشنیز، پاؤ آثار نمک، دو دامر شکر چینی، پاؤ آثار لیمون، پاؤ آثار - اول گوشت را پارچه نموده از پشت کارد قیمة کرده و کوفته باریک کرده عرق ادرک و نمک داده چهار گهژی دم دهند بعد ازان جغرات آمیخته در روغن و پیاز بریان نموده گوشت را بگهار داده کشنیز انداخته ته و بالا ساخته برای گذاشتن قدری آب دهند چون گداز شود از چمچه لت کنند که در هم شود بعد ازان قیمة پیاز بریان نموده مصالح بیامیزند و از دیگدان بر گرفته دهند اگر چاشنی قیاس کرده باشد بیامیزند چون چاشنی جذب نماید مصالح داده دهند.

(۵) پختن بهرتی گوشت ماهی

گوشت ماهی، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک ژانک ادرک، یک دامر پیاز، پاؤ آثار کشنیز، یک دامر نمک، دو دامر اول ماهی را صاف کرده و پارچه کرده از پشت کارد باریک کوفته نموده عرق ادرک و نمک داده چهار گهژی نگاهدارند کشنیز آمیخته بعد ازان در برگ کیله ده پنج ته و بالا پیچیده در دیگ گرم دفن کنند بعد ازان چهار گهژی بر آورده کوفته نگاهدارند پیاز را بریان کرده و گوشت مذکور را بگهار دهند ته و بالا ساخته مصالح دهند و از دیگدان برگیرند و بکار بردند.

نیم آثار پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، يك دام كشنيز ، يك دام نهك ، سه دام زیره سیاه ، يك دموی اول گوشت را پارچه کرده نهك و عرق ادرك و كشنیز مالیده دو گهژی نگاهدارند بعد ازان الایچی و زعفران سائیده با جغرات مالیده در دیگچه اندازند و گوشت راتنه بسته قردفل و دار چینی اندازند و نیم روغن برتهه اندازند و بالای گوشت برنج را از آب و نهك شوئیده اندازند و نیم آثار آب اندخته روغن از بالا دهند و دهن دیگچه از آرد بند کنند آتش در هیزم کنند بالای سرپوش آتش دهند و قته که روغن بر آواز پخت بهانه هیزم دور کنند و سه گهژی دم کنند و از دیگدان برگیرند

(۳) پختن زیر بریان ماهی

ماهی ، دو آثار برنج ، يك آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، چهار ماشه الایچی ، چهار ماشه قردفل ، چهار ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، دو دام كشنیز ، يك دام جغرات ، نیم آثار قیل كنجد ، دو دام بادیان ، يك دام زیره سیاه ، يك دام زرد چوب ، نیم پاؤ نهك ، چهار دام زعفران ، يك ماشه اول ماهی را صاف کرده از آب بشویند و دو گهژی در نصف جغرات نگاهداشته باز بشویند و من بعد از بادیان و زیره بشویند پس ازان بآرد خود بشویند باز از قیل مالیده يك گهژی نگاهداشته باز شسته باز نصف جغرات مالیده دو گهژی توقف کنند بآرد خود شسته و صاف کرده نهك و عرق ادرك و پیاز همه بهالند بعد ازیں دو گهژی توقف کرده جغرات و الایچی سائیده و يك ماشه زعفران سوده مالند و بر نه دیگچه کهپاج داده پارچه های دهند و قردفل و دار چینی درست اندازند و روغن دهند بیك گوشه اندک برنج زعفرانی کرده

در جوش سخت مانده باشد دو چمچه آب دهند قدری برنج زعفرانی نموده به یک گوشه برنج به یک گوشه نخود سبز در دیگچه دهند و از بالای روغن گرم اندازند و بالای برنج بیکته آرد نگاهداشته دهن دیگچه از آرد بند نموده هوای آتش دهند بر سرپوش هر چهار طرف آتش داده بند کنند بعد از دو سه گهژی چون خوشبوی گداز آید از دیگدان برگیرند

(۲) پختن زیر بریان نور محلی

گوشت، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ برنج، یک آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه زعفران، یک ماشه ادرک، یک دام جغرات، پاؤ آثار نمک، سه دام کشنیز، یک دام زیره سیاه، یک دمژی لوبه جودت نیم، پاؤ، اول گوشت را پارچه کرده نمک در عرق ادرک مالیده دو گهژی نگاهدارد بعد جغرات مالیده یک گهژی تحمل کنند در پنج دام روغن پیاز بریان کرده محله جغرات بگهار دهند آب کشنیز انداخته گذارند چون آب خشک شود بالاگه گوشت دار چینی قردفل و الایچی و زیره بریزند و برنج نیم جوش نموده برتهه گوشت دهند و قدری برنج از روغن در زعفران زرد کرده یک گهژی دهند نموده جودت پنیر بیک گوشه دهند از بالای روغن گرم دهند و بالای برنج آرد دهند و از آرد سرپوش بند نهانند پاؤ گهژی هوای آتش دهند و دور کنند دو گهژی دم دهند اگر برنج زعفرانی بکنند بریان کنند

(۳) پختن زیر بریان رومی

گوشت، یک آثار برنج یک، آثار روغن زرد، نیم آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه، الایچی، دو ماشه زعفران، دو ماشه جغرات،

قرذفل، دو ماشه پیاز، نیمه آثار ادرک، نیمه پاؤ فلفل، سه ثاذک کشمیز، نیمه پاؤ جغرات، پاؤ آثار قیل کنجد، چهار دام زیره، دو دام بادیان، چهار دام آرد نخود، پاؤ آثار نمک، چهار دام - اول ماهی را پارچه کرده شسته بعد ازان تیل مالیده نگاهدارند و از آرد نخود بشویند باز در جغرات دو گهڑی نگاهداشته بعد از آب بادیان و زیره شسته و نیمه مصالح سائیده بر پارچه مالیده در روغن سرخ بریان کرده نگاهدارند و گوشت را پیاز و ادرک و کشمیز داده یخنی نموده آب جوش از پارچه گهراده از قرذفل و روغن بگهار داده یخنی دور کنند و در دیگچه از کهپاج سه بسته بالا آن پارچه های ماهی را سه بسته بالای آن مصالح درست و ادرک تراشیده داده برنج را نیمه جوش نموده آب او دور کنند و در آب جوش پرورده سه بسته گوشت داده دم کنند و از بالای روغن ریزند و اگر آب جوش ندهند پنج دام دال خفود در آب جوش کرده کف دال گرفته شوربه آن را مصالح یخنی انداخته نمک داده چون آبجوش بگهار داده برنج را درین شوربه برآورده پولائ ازیں دم کنند روغن بالای دهند اگر چاشنی دار خواهند شکر چینی، پاؤ آثار لیمون، پاؤ آثار بادام، پنج دام کشمش، پنج دام چاشنی تیار کرده پارچه های ماهی بریان را بر نصف چاشنی بر آتش نهند چون خشک شود نصف با شوربه برنج پرورده کرده دم کنند پاؤ گهڑی دم داده از بالا روغن باقی دهند چون پولائ در لنگری کنند بالا پارچه ماهی چاشنی دار نهند و میوه را در روغن بریان

نهند و بالای برنج یک ته آرد داشته دهن دیگچه بآرد بند کرده بر سرپوش آتش زغال دهند و زیر دیگچه آتش دو هیزم دهند چون روغن بآواز آید هیزم دور کنند به هان قسم دو گهژی دم دهند و برگیرند

(۵) پختن زیر بریان نور محلی نوع دیگر

ماهی روغو، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه جغرات، پاؤ آثار پیماز، نیم پاؤ ادرک، یک دام زعفران، یک ماشه نمک، دو دام تیل کنجد، دو دام سونف، یک دام زیره سیاه، یک دام آرد خخود، نیم پاؤ. اول ماهی را پارچه کرده از آب شسته بعد ازیں دو گهژی در تیل کرده بشویند باز دو گهژی در نصف جغرات نگاهدارند و باز بشویند بعد ازیں نمک و عرق ادرک و پیماز مالیده در روغن بریان کنند بعد ازان جغرات و الایچی و زعفران سائیده بر پارچه مالیده در ته کهچاها داده بالای آن پارچه ها کنند و مصالح درست انداخته و برنج نیم جوش داده ته به ته اندازند و روغن دهند بریک گوشه اندک برنج زعفرانی کرده نهند بالای برنج یک ته آرد داشته دهن دیگچه بآرد بند کرده بر سرپوش آتش زغال دهند و زیر دیگچه آتش در هیزم دهند چون روغن بآواز آید هیزم دور کنند هان قسم دو گهژی دم دهند و برگیرند.

قسم ششم انواع پولواها

(۱) پختن ماهی پولاو

ماهی، دو آثار برنج، یک آثار روغن زرد، یک آثار گوشت برای آب جوش، یک آثار دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه

۱ - تلخ ۲ - بعد از بادیان و زیره بشویند پس ازان بآرد نفود

بشویند

(۴) پختن نارنگی پولاد

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار شکر چینی ، سه پاؤ کونله ها چهار عدد دار چینی ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام زیره سیاه ، یک دمری جغرات ، نیم پاؤ لیمون ، نیم آثار نمک ، یک دام - اول گوشت کونله ها صاف نموده نمک دهند بعد ازیں از سوک کارد سوراخها کنند و در جغرات اندازد پس از دو گهڑی از آب شسته در آب صاف جوش نموده آب را دور کنند بعد در آب دیگر ترشی لیمون انداخته جوش دهند باز از آب دور کنند آب دیگر انداخته و دو دام شیره شکر و یک لیمون انداخته خوب جوش دهند بعد ازیں از پاؤ آثار شیره شکر انگشت بیخ کرده پوست کونله را گداز کرده نگاهدارند و گوشت را نمک و ادرك و روغن و کشنیز داده یخنی کنند شوربه آن را از پارچه گزراخیده از قردفل بگهار داده در شوربه نیم آثار شیره شکر کونله مذکور و شیره لیمون باقی داده جوش دهند و برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز یخنی کنند و زیره در دیگچه انداخته سه گوشت بسته مصالح داده یک چمچه شیره انداخته بر آتش دهند که شیره در گوشت خشک شود و برنج پرورده را بر سه انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاد در لنگری کنند گوشت کونله مذکور را بالا پولاد گذارد

(۵) پختن پولاد قبولی مهابت خانی

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، یک دام نموده بودت ، نیم پاؤ کشنیز ، یک دام فلفل گرد ، یک فادک کشمش ، نیم پاؤ زیره ، یک دمری

نموده بالا به سه دهند اگر لعابدار خواهند پارچه های ماهی را مصالح داده روغن بریان کرده در دیگچه روغن انداخته بگهار از روغن قردفل جدا کرده از سیر و پیاز ماهی را بگهار دهند لعاب کشنیز ، پنج دام با پنج دام بادام سائیده بالعاب انداخته چون لعاب خشک شود و اندک باقی ماند و روغن نمودار شود یک آثار گوشت را پولای دم کرده انگری کنند پارچه های ماهی لعابدار بالا دهند

(۲) پختن پولای مرغ

گوشت مرغ ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ دار چینی ، سه ماشه برنج ، یک آثار الایچی ، سه ماشه قردفل ، سه ماشه فلفل ، یک ثاندک زعفران ، یک ماشه جغرات ، پاؤ آثار پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام دهمک ، سه دام کشنیز ، نیم پاؤ کشمش ، اول گوشت را قیحه نموده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند و آب و دهمک و کشنیز داده دو پیازه پر مصالح نموده دهنگار داده و قیحه و ادرک و کشمش در شکم مرغ پر نموده مرغ را از رشته بسته جغرات و از زعفران مالیده در آب و روغن بریان کنند تاکه گداز شود چون روغن بیاید نگاهدارند برنج را در آب جوش نموده پارچه قردفل و دار چینی در برنج آمیخته در دیگچه انداخته پولای کنند و از بالا روغن اندازند چون پولای در انگری کند مرغ محه روغن بطرز پولای گدازند

(۳) پختن نرگسی پولای

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار و نیم پاؤ دار چینی ، سه ماشه قردفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه فلفل ، یک ثاندک ادرک ، یک دام پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام بیضه مرغ ، پنج عدد پالک پاؤ آثار زردک ، پاؤ آثار نموده

جدا نموده و شرببه آن را از پارچه گخرانده از قردفل بگهار دهند و در شرببه شکر انداخته یک جوش دهند - و در شرببه بعده زعفران انداخته نگاهدارد و یخنی را در دیگچه ته بسته مصالحه داده و دو چمچه شرببه در یخنی داده بر آتش نهند که شرببه خشک شود برنج را در آب نیم جوش داده در شرببه گداز کرده در ته یخنی انداخته پاؤ گهژی آتش داده دم کنند در روغن بریان کرده دهند معه میوه در روغن بریان نموده چون پولائ در انگری کنند بالای آن میوه اندازند و درین پولائ زیره ندهند

(۸) پتخن قورمه پولائ

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار زعفران، یک ماشه دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه جعفرات، پاؤ آثار ادرك، دو دامر زیره سیاه، سه دامر نمک، یک دمری اول گوشت را پارچه کرده نمک و عرق ادرك دهند بعد از یک گهژی جعفرات مالیده بعد از یک گهژی اندک پیاز در روغن بریان کرده گوشت مع جعفرات بگهار داده آب و کشنیز داده ته و بالا کرده چون سرخ شود آب موافق گداز داده چون گداز شود و آب خشک شود بعد نصف پیاز حلقه باریک کرده در روغن بریان نمایند که هر یک سرخ شود بعد ازاں در گوشت اندازند چون پیاز درهم شود اندک مصالحه سائیده اندازند و اندک مصالحه ناکوفته اندازند زعفران سوده آب کرده اندازند و پارچه پیاز لت کرده در روغن سرخ نموده بالای ته بریزند و برنج را نیم جوش نموده در ته گوشت انداخته پاؤ گهژی آتش داده دم کنند و از بالای روغن باقی دهند و از دیگران برگیرند اگر لعابدار کنند بطرز دو بیازه کنند چون پیاز را حلقه کرده در روغن

همک، سه دام - اول گوشت را همک و روغن و پیاز و ادرك و کشنیز داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذراینده از قرنفل و روغن زرد بگهار داده زیره در دیگچه ریخته یخنی راته بسته مصالح داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه یخنی گداز کرده برته یخنی انداخته و نموده بونٹ نهاده پاؤ گھڑی آتش داده دم دهند و از بالای روغن اندازند چون پولائ لنگری کند کشمش و روغن بریان نموده بالای پولائ بریزند

(۶) پختن نمونه پولائ

برنج، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ دانه نموده بونٹ، نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه الایچی سفید، دو ماشه قرنفل، دو ماشه ادرك، یک دام فلفل، یک نانک همک، دو دام - اول بونٹ را همک داده قیمة ادرك و پیاز آمیخته در دیگچه ته دهند دار چینی و قرنفل و غیره مصالحه انداخته برنج نیم جوش نموده برته انداخته پاؤ گھڑی آتش داده دم کنند و از بالای روغن گرم اندازند و از دیگدان برگیرند

(۷) پختن مزعفر پولائ

یک مرغ را شکر پاره پاره کرده از کشمش و بادام پر کرده در ته داده پزند گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار شکر چینی، نیم آثار پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک دام کشنیز، یک دام بادام، نیم پاؤ همک، یک دام دار چینی، یک ماشه قرنفل و الایچی، دو ماشه زعفران، پنج ماشه اول گوشت را پیاز و ادرك و کشنیز داده یخنی کنند پارچه گوشت

سیاه ، یک دمی نیمک ، نیم دام - اول گوشت را در روغن و پیاز و کشنیز و ادرك و نمك داده یخنی کرده پارچه گوشت را معه شوربه از قردفل و روغن بگهار داده بعد ازان از پارچه گذرانده و دو چمچه شوربه و جغرات در پارچه های گوشت آمیخته و مصالحه درست داده آتش کنند تاكه شوربه خشك شود برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز کرده برته یخنی گذاشته پاؤ گه‌ؤی آتش داده دم کنند و از بالای روغن دهند و از دیگدان برگیرند

(۱۱) پختن یخنی ته بالا

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ثادك. ادرك ، یک دام کشنیز ، یک دام نمك ، سه دام زیره سیاه ، یک دام - اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرك و کشنیز و نمك داده یخنی کرده از قردفل و روغن بگهار دهند و از پارچه گذرانده باز یکجا کرده بر آتش دهند كه شوربه در یخنی لعاب گرد و از قردفل دهندار داده برنج را نیم جوش کرده در شوربه مخکور گداز کنند و در دیگچه دیگر زیره ریخته و پارچه دار چینی و غیره داده برنج گداز انداخته دم کنند و از بالا روغن داده پولاؤ در لنگری کند یخنی را جدا در چینی کنند

(۱۲) پختن یخنی پولاؤ شاهجهانی

گوشت حلوان ، یک آثار گوشت جنس ، دو آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار مغز بادام ، پنج دانه جغرات ، نیم آثار دار چینی ، نیم دام قردفل ، نیم دام فلفل ، یک ثادك. الایچی ، نیم

بریان کنند و سرخ نموده دو پیازه اددازند اددک شوربه برامه لعاب اددازند
چون جوش کرده اددک لعاب باقی مانده مصالحه اددک سائیده دهند و برنج
را در آب نیم جوش کرده مصالحه درست انداخته و در دیگچه
دیگر دم کنند و از بالای روغن دهند چون پولاز در لنگری کنند
دو پیازه را محله لعاب بالا کشند اگر پولاز شوربه خواهند گوشت
را یخنی نیم جوش کرده شوربه برای پولاز بر آورده بگیرند
و گوشت مصالح داده بدستور مذکور دو پیازه یخنی سازند

(۹) پختن قرمه پولاز نوع دیگر

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار زعفران،
یک ماشه دار چینی، دو ماشه الاچی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه
جعرات، پاؤ آثار پماز پاؤ آثار ادرک، دو دار کشنیز، یک دار
فلفل، یک، ثادک نمک، سه دار زیره سیاه، یک، دموی. اول در
روغن بریان نموده جدا کنند و در روغن پارچه های گوشت بگهار
دهند آب و کشنیز و نمک داده گداز کنند بعد از آن پیاز مذکور
را در جعرات آمیخته بالای ته گوشت اددازند چون یک جوش
خوره زعفران و مصالحه سائیده برته انداخته برنج را نیم جوش
کرده برته انداخته پاؤ گهوی آتش داده دم کنند و از بالای روغن
دهند و از دیگدان برگیرند

نوع دیگر بدستور مسطور دو پیازه کنند چون تیار شود بر
روغن بیامیزند بر لنگری پولاز دهند و دو پیازه در روغن سرخ
نموده بالای این دو پیازه ریخته بر لنگری پولاز گذارند

(۱۰) پختن یخنی پولاز ساده

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار قرنفل،
دو ماشه الاچی، دو ماشه دار چینی، دو ماشه جعرات، نیم پاؤ فلفل،
یک، ثادک پیاز، پاؤ آثار ادرک، کشنیز یک دار زیره

و نیم روغن اندازند و دم کنند بعد ازان روغن باقی داده از دیگران برگیرند و اگر نیم آثار گوشت را در شوربه یخنی نیم پخت اندک اندک آمیخته جوش دهند و پولاؤ بپزند بهتر تیار شود

(۱۳) پختن رشته پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار میده ، یک نیم آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک ادرك ، یک دام کشنیز ، یک دام شکر چینی ، سه پاؤ لیمون ، سه پاؤ نمک ، یک دام زیره سیاه ، یک دمزی - اول گوشت را بدستور یخنی کنند بعد ازان شوربه جدا کرده از پارچه گذرانده معده گوشت از قردفل در روغن بگهار داده گوشت را از شوربه جدا نموده در دیگچه ته بسته مصالحه داده زیره انداخته برنج را نیم جوش نموده چاشنی تیار ساخته نیم آثار چاشنی در شوربه پرورده بته گوشت انداخته پاؤ گهزی آتش داده دم کنند و از بالای روغن دهند و میده را خمیر کرده از گر مانده ؟ ساخته رشته بطرز آتش و عره ؟ کرده باریک تراشیده در گرما اندک سخت نموده در روغن بریان کرده در پاؤ آثار شیر انداخته چون شیر جخب شود وقتیکه پولاؤ در لنگری کشند بالا رشته معده شیره دهند

(۱۵) پختن زرد پولاؤ

برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ شکر چینی ، نیم آثار زعفران ، پنج ماشه کشمش ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ پسته ، نیم پاؤ - اول شکر را شیره نموده زعفران سائیده اندک روغن آمیخته نگاهدارند و برنج نیم جوش داده از زعفران رنگ نموده

دام پیاز ، نیم آثا ادرک ، نیم پاؤ - اول دو آثا گوشت جنس را پیاز و ادرک و نمک در روغن نیم پاؤ و کشنیز نیم وزن لعاب گرفته یخنی کنند و قتیکه نیم پخت شود گوشت حلوان اندازند جوش داده گوشت حلوان از شوربه جدا کنند و در اندک روغن از قردفل و پیاز بریان کرده گوشت حلوان را بگهار دهند اندک ته و بالا دهند بعد ازان لعاب کشنیز باقی را دران اندازند و باز جغرات و بادام را سوده اندازند و گداز کنند چون لعاب اندک بمالد و گوشت گداز شود نیم مصالحه ساقیده اندازند و نگاهدارند و شوربه از الاتچی و سیر بگهار داده از پارچه گخرانده برنج را در آب جوش کرده در شوربه پرورده پارچه های یخنی در دیگچه دیگر ته بسته پارچه های مصالح و فلفل را درست کرده با یوخته زیر ته ته ریخته برنج مخمور را بر ته داده پاؤ گهری آتش داده دم کنند از بالای روغن باقی اندازند و از دیگدان برگیرند چون پولاؤ در لنگری کند یخنی حلوان معه لعاب بالا دهند

(۱۳) پختن قبولی خاصه

گوشت ، یک آثا برنج ، یک آثا روغن ، پاؤ آثا دار چینی دو ماشه قردفل ، دو ماشه الاتچی ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثا ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام جغرات ، پاؤ آثا زیره سیاه ، یک دمزی فلفل ، یک تانک اول گوشت را پارچه دموده یخنی کرده از شوربه جدا کرده شوربه را از قردفل و روغن بگهار داده پارچه یخنی را در دیگچه ته بسته مصالحه داده برنج شسته بر ته گوشت داده از بالا شوربه داده آتش کنند چون نیم پخت شود اندک آب بمالد جغرات را پارچه گخرانده و عرق ادرک و لیمو

ماشه فلفل، یک، ژانک، پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک، دام کشنیز،
 یک، دام نمک، سه دام زیره سیاه، یک، دمژی - اول گوشت را
 بد ستور یخنی کرده معده گوشت از قردفل در روغن بگهار داده
 از پارچه گذرانده از کز ساخته کشتکی ترا شیده در گرما
 سخت نموده بعد از آن در روغن بریان نموده هرگاه که بریان شود
 از روغن بر آورده فواره آب دهند در دیگچه زیره ریخته گوشت
 راقه بسته نصف کشتکی برتبه گوشت انداخته مصالحه دهند و برنج
 را در آب نیم جوش کنند چون اندک جوش خورد کشتکی باقی
 را در برنج انداخته یک جوش دیگر دهند باز از آب جوش بر
 آورده برتبه گوشت کشتکی ها را انداخته از بالا شوربته تنک آب
 کنند که بالا برنج برسد چون شوربته خشک شود از بالا روغن
 دهند نموده بونط یک، گوشه برنج نهاده در کنند

(۱۹) پختن کشتکی پولاز نوعی دیگر

گوشت، یک، آثار برنج، یک، آثار روغن زرد، نیم پاؤ دار
 چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه پیاز، پاؤ آثار
 ادرک، یک، دام کشنیز، یک دام نمک، یک، دام زیره سیاه، یک، دمژی -
 اول گوشت را پیاز و نمک و ادرک و روغن داده یخنی نموده
 پارچه گوشت جدا کرده شوربته از پارچه گذرانده گوشت و شوربته
 را از قردفل در روغن بگهار داده میبد را خمیر کرده از
 کز ساخته کشتکی تراشیده در گرما سخت نموده در روغن بریان
 کرده از روغن بر آورده از آب فواره داده در دیگچه زیره انداخته
 گوشت را ته بسته نصف کشتکی بالای گوشت گوشه نهاده مصالحه

در شیرۀ دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاز در لنگری کنند کشمش و بادام و غیره میوه را در روغن بریان نموده بالای پولاز بریزند

(۱۶) پختن زرد پولاز تصرفی یعنی شکر پولاز

بردنج ، یک- آثار روغن زرد ، یک- نیم پاؤ قردفل ، سه ماشه شکر چینی ، یک آثار الایچی ، سه ماشه دار چینی ، سه ماشه اول شیرۀ شکر کرده دار چینی و غیره سائیده پیامیزند و اندک روغن دهند بعد ازان بردنج را نیم جوش نموده در شیرۀ انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی که مانده باشد گرم کرده بریزند اندک کشمش در روغن بریان نموده چون پولاز کشند بالا ریزند

(۱۷) پختن کرمانی پولاز

گوشت ، یک آثار بردنج یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قردفل ، یک تانک پیماز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشمیز ، یک- دام نمک ، سه دام زیره ، پنج دام - اول گوشت را پیماز و ادرک و نمک و روغن داده یغنی کرده شوربه را از پارچه گذارند معه گوشت از قردفل و روغن بگهار داده پاؤ گوشت را از شوربه جدا کرده در دیگچه سه بسته مصالحه برته انداخته بردنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز نموده در سه گوشت انداخته پاؤ گهژی آتش داده دم کنند و زیره را تهاام شب در آب تر کنند بعد ازان از سنگ مالیده بردنج زیره بر آورده در روغن سرخ کرده معه روغن زیره وقت دم کردن بالا اندازند

(۱۸) پختن کشتکی پولاز

گوشت ، یک- آثار بردنج ، یک- آثار روغن زرد ، نیم آثار میدۀ ، یک- نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو

پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیوز ، یک دام نهک ، دو دام زیره سیاه
 یک دم‌ژی اول گندم را در آب جوش کنند تا که شکم گندم پاره
 شود باز خشک کرده در آسیا دو پاره کنند مانند تهولی بعد از آن
 گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه را از پارچه گذرانده از
 قردنفل در روغن بگهار دهند گوشت را جدا کرده در دیگچه زیره
 داده بالای آن گوشت را ته بسته مصالح درست داده تهولی گندم
 مذکور را در روغن بریان کرده در شوربه گداز نموده و در وقت
 گداز اندک روغن دهند بر آورده بر ته گوشت گداز گذاشته پاؤ
 گهری آتش داده دم کنند و یک پاؤ روغن از بالا داخل نمایند و
 از دیگدان برگیرند و همین طور از میوه کشتی ساخته بطور
 کشتی پولوا به پزند

(۲۲) پختن کلبو پولوا

گندم سبز ، یک آثار گوشت ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار
 دار چینی ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قردنفل ، دو ماشه فلفل ، یک
 ثاندک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام نهک ، سه دام زیره سیاه ، یک
 دم‌ژی اول گندم را از خاک پندول^۲ گرم کرده نیم بریان نموده
 نگاهدارند و گوشت یخنی کرده بدستور از پارچه گذرانده مجد
 گوشت از قردنفل و روغن بگهار داده گوشت جدا کرده در دیگچه
 زیره ریخته گوشت ته بسته نیم روغن بر ته اندازند مصالحه
 دهند در شوربه گندم گداز نموده روغن باقی انداخته چون
 گداز شود بر ته یخنی انداخته پاؤ گهری آتش داده دم کنند بعد
 از چهار گهری از دیگدان برگیرند

دهند و برنج جوش نموده شوربچه به برنج محبت کشتی باقی
 پرورده برتبه گوشت نهند پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالا
 روغن دهند و اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تیار کرده نیم آثار
 در شوربچه داده پولاؤ دم کنند چون کشتی در روغن بریان شود
 در چاشنی اندازند چون چاشنی خشک شود نیم کشتی درتبه دهند بدستور
 مذکور و نیم کشتی را همراه برنج در شوربچه گداز کرده دم
 کنند و در روغن دهند شکر چینی پاؤ آثار لیپون پاؤ آثار

(۲۰) پختن پولاؤ حبشی

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار
 اثار دانه ، پاؤ آثار سپیاری چالیه ، دو دام دار چینی ، دو ماشه قردفل
 دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ٹادک پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، یک
 دام ادری ، یک دام نمک ، نیم دام زیره سیاه ، یک دمڑی اول گوشت را
 یخنی نموده شوربچه از پارچه گذرانده از قردفل در روغن بگهار دهند
 محبت گوشت و باز گوشت جدا نموده زیره را در دیگچه انداخته از یخنی
 تبه بسته و شیر اثار دانه کرده سپیاری سوخته موافق رنگ داخل
 کرده و شیر یک لیپون و شیر مذکور در شوربچه داخل کرده
 برتبه گوشت دو چمچه شیر انداخته بر آتش نهند که شیر
 خشک شود و بعد ازاں برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربچه
 گداز نموده برتبه گوشت انداخته یک هوای آتش داده دم کنند
 و بالا روغن دهند و میوه را در روغن بریان نموده بالای پولاؤ
 ریزند کشمش دو نیم دام بادام دو نیم دام

(۲۱) پختن بازما پولاو

گندم ، یک آثار گوشت یک آثار ، روغن زرد ، نیم آثار دار
 چینی ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه فلفل ، یک ٹادک

قرنفل، چهار ماشه الائچی، چهار ماشه فلفل، دو تانک پیاز، نیم
 پاژ ادرک، سه دام جغرات، نیم پاژ کشنیز، دو دام زعفران، یک
 ماشه زیره سیاه، یک دمری نمک، سه دام - اول گوشت را قیوه
 کرده باریک نموده در روغن بگهار نموده نمک و کشنیز انداخته
 دو پیازه نموده نیم آثار گوشت را نیم دام ادرک آمیخته بسایند
 مصالحه سائیده اندک سفیدی پیضه داده گرفته بسته در روغن
 بریان کرده مغز بیضه ها را از دست مالیده لت کرده و قیوه
 پیاز و ادرک و مصالحه آمیخته در روغن اندازند و از بالا سرپوش
 کرده اندک آب داده چون یک طرف پخته شود اندک زعفران داده
 مرغ را صاف کرده نمک و عرق ادرک و پیاز و مصالحه داده دهنکار نموده
 دو پیازه را نمک و عرق ادرک و پیاز و مصالحه داده دهنکار نموده
 در شکم مرغ پر کرده برسیخ بسته دار چینی و قرنفل و الائچی
 سائیده در اندک جغرات آمیخته بر مرغ طلا نموده جغرات و
 مصالحه و روغن و آب در هم نموده لعاب نموده وقت بریان کردن
 برسیخ میداده باشند تا کباب تیار شود برنج را در آب نیم
 جوش نموده و پارچه دار چینی و قرنفل آمیخته آب جوش را
 جدا کرده در دیگچه برنج را بطور پیلا در نموده روغن انداخته بر
 لنگری بر آورده بالای هر سه کباب نهند

(۲۶) پختن قیوه پیلا

گوشت یک آثار برنج، یک آثار روغن، نیم آثار دار
 چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه زعفران، یک ماشه فلفل،
 یک تانک پیاز، پاژ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام زیره سیاه،
 یک دمری نمک، سه دام - اول گوشت را قیوه کرده در روغن پیاز

(۲۲) پختن سیر پولاز

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ سیر ،
 یک آثار دار چینی ، سه ماشه الاچی ، سه ماشه فلفل ، یک تانک
 پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام زیره
 سیاه ، یک دمژی - اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک و اندک
 سیر داده در روغن یخنی کنند و سیر باقی را تراشیده چهار گهژی
 همراه برنج در آب تر کرده نگاهدارند و شوربده از پارچه گذرانده
 بگهار دهند از قردفل و روغن و گوشت جدا کرده زیره را در دیگچه
 انداخته از بالا گوشت را سه بسته مصالح داده برنج محه سیر
 پخته گذرانده و از بالا شوربده یخنی داده دم کنند بعد از چهار
 گهژی از بالا روغن گرم اندازند و از دیگدان برگیرند

(۲۳) پختن عدس پولاز

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار عدس ، پاؤ آثار دار چینی ،
 دو ماشه قردفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک پیاز
 پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ،
 یک دمژی - اول گوشت را یخنی کرده شوربده از پارچه گذرانده
 محه گوشت بگهار قردفل در روغن داده از شوربده یخنی جدا کرده
 عدس را در آب جوش نموده در روغن بریان کرده در دیگچه
 زیره ریخته یخنی را سه بسته مصالح داده یک گوشت نیم عدس
 مذکور نهاده برنج را نیم جوش نموده در شوربده عدس باقی
 پرورده پخته یخنی انداخته پاؤ گهژی آتش داده دم کنند و از بالا روغن
 داده از دیگدان برگیرند

(۲۵) پختن کوکو پولاز

مرغ ، یک قطعه گوشت سه پاؤ ، بیضه مرغ ، هشت عدد
 برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه نیم پاؤ دار چینی ، چهار ماشه

چینی، نیمر آثار لیموں، چهار عدد قرنفل، دو دمری بادام، نیمر پاؤ کشمش، نیمر پاؤ جغرات، پاؤ آثار ادرك، دو دام کشنیز، دو دام نمک، دو دام - اول گوشت را پیاز و ادرك و کشنیز و نمک روغن داده یخنی کنند شوربچه در پارچه کرده از قرنفل بگهار داده یخنی از شوربچه جدا کرده اندک شوربچه شیر شکر کرده و شیر سه لیموں انداخته و پارچه یخنی و دو حصه روغن زعفران و نصف مصالحه درست و میوه همه شیر مذکور یکجا نموده بر آتش دهند که جوش خورد تاکه شیر در گوشت خشک شود اندک آب بماند یک لیموں داده برنج را در آب جوش داده در شوربچه مصالحه و زیره داده برنج پرورده نموده در دیگچه دیگر انداخته پولائو دم کنند جغرات و نمک آمیخته بگهار دهند و از بالا روغن باقی اندازند چون پولائو در لنگری کشند یخنی را همه لعاب شیر بر پولائو دهند و اگر لعابدار خواهند که دار کنند چون شیر در گوشت خشک شود اندک بماند یک لیموں داده برنج نیمر جوش نموده در شوربچه گوشت مصالحه درست گداز نموده بالای یخنی مذکور انداخته پاؤ گهڑی دم دهند بر انگاره ها باز از چهار طرف آتش انگاره ها جدا کنند و زیر دیگ آتش کم کنند که برنج از زیر همه شیریں شود از بالا نمکین بماند اگر چاشنی دار خواهند موافق پولائو هم کنند شکر چینی یک آثار لیموں نیمر آثار

(۲۹) پختن لعابدار پولائو مع باخام و یخنی

برنج، دو آثار گوشت حلوان، دو نیمر آثار گوشت جنس، یک آثار روغن زرد، سه پاؤ قرنفل، دو دمری دار چینی، یک دمری فلفل

بریان نموده بگهار دهند آب و نمک و کشنیز داده دو پیازه پر مصلحه و تر سازند و زعفران دهند برنج را در آب جوش کرده پارچه^۱ نیز مصلحه داده پولاً^۲ دم کنند چون پولاً در لنگری کشند دو پیازه بالای پولاً دهند و اگر دو پیازه تنه بسته پولاً دم کنند بهتر شود

(۲۷) پختن متنجن پولاً

گوشت، یک نیم آثار برنج، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ زعفران، دو ماشه دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه شکر چینی، نیم آثار مغز بادام، نیم پاؤ کشمش، نیم پاؤ پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام نمک، دو دام - اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک و روغن داده یخنی کرده شوربه را از پارچه گذرانده معده گوشت از قردفل در روغن بگهار داده بعد ازان یخنی جدا کرده شکر در شوربه آمیخته و سه لیهمون داده جوش دهند و یخنی و مصلحه و زعفران سائیده در شوربه بیامیزند برنج را عرق لیهمون داده در آب نیم جوش نموده در شوربه یخنی اندازند اما شوربه تنک آب بالا برنج شود و برنج ها را نمکین کنند داخل شوربه کرده چون تیار شود در روغن دهند چون در لنگری کشند بادام و کشمش در روغن بریان کرده بر پولاً بریزند

(۲۸) پختن متنجن پولاً لعابدار

گوشت، یک نیم آثار برنج، یک آثار زعفران، یک ماشه روغن زرد، نیم آثار دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه شکر

لعاب خشک شود مصالحه و زیره بر گوشت مذکور انداخته برنج را نیم جوش کرده در شوربه پرورده پارچه یخنی را در دیگچه دیگر ته بسته پارچه های مصالحه و فلفل درست به ته داده پاؤ گهڑی آتش داده و سیر مذکور پخته نیز انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند.

(۳۱) پختن انبلی پولائ

گوشت ، یک، آثار برنج ، یک، آثار روغن زرد ، پاؤ آثار تمر هندی ، نیم، آثار شکر چینی ، نیم، آثار دار چینی ، دو ماشه قرذفل ، دو ماشه فلفل ، یک دموی الایچی ، یک دموی نمک ، یک نیم پاؤ پیاز ، یک نیم پاؤ زیره سیاه ، یک دموی سیر ، پنج دانه جغرات ، دو نیم پاؤ اول گوشت را در روغن و پیاز و ادک و سیر پنج دانه یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قرذفل در روغن بگهار داده اندک ته بالا کنند بعد از آن جغرات آمیخته گداز کنند چون لعاب اندک بماند و گوشت گداز شود نیم مصالحه ساقیده اندازند و نگاهدارند و سیر را در شیر ماده گاؤ جوشانیده چون پخته شود اندازند و شوربه از الایچی و سیر بگهار داده از پارچه گذرانده و برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده پارچه یخنی را در دیگچه دیگر ته بسته پارچه های مصالحه و فلفل درست برته داده پاؤ گهڑی آتش دهند و سیر مذکور پخته انداخته دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند.

(۳۲) پختن قبولی اسلام خانی

برنج ، پنج آثار سیر^۱ ، یک آثار شیر گاؤ ، سه آثار گوشت حلوان ، پنج آثار گوشت جنس ، دو آثار روغن زرد ، یک آثار و

یک دموی زیره سیاه، یک دموی بسته، نیم پاؤ بادام، نیم پاؤ آثار نمک، پاؤ آثار ادرک، سه دام پیاز، پاؤ آثار سیر خشک، دو دام لیمون، نیم پاؤ جعفرات، یک آثار الایچی، یک دموی اول گوشت بدستور یخنی کرده باز جدا نموده و شوربه را با جعفرات آمیخته از پارچه گذرانده و پلیو برنج و سیر و بادام سه دام را لعاب نموده در شوربه بپا میزند و از قردفل در روغن بگهار داده سه گوشت یک جوش داده یخنی را باز جدا کرده و در دیگچه زیره ریخته گشت را تبه بسته مصالح داده دو دام بادام را در روغن بریان کرده لعاب ساگیده بر تبه یخنی اندازند و بر آتش نهند چون لعاب خشک شود برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه مذکور پرورده بر تبه انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا در روغن بریان سه بسته بادام کرده دهند و از دیگدان برگیرند

(۳۰) پختن قبولی بهوری

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار دار چینی، دو دموی قردفل، دو ماشه قافل، گرد یک ثاندک پیاز، دو آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام کشمش، نیم پاؤ نمک، یک دام اول گوشت را بدستور یخنی نیم آثار پیاز و ادرک و کشنیز و روغن و نمک داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قردفل در روغن بگهار داده و پیاز باقی را در همه روغن بریان کرده از روغن جدا کرده نیم پیاز بریان و نیم روغن و پارچه یخنی باهم بر آتش نهند و تبه و بالا نموده بادام را در روغن بریان نموده لعاب ساگیده اندازند چون

چهار چمچه شوربچه در یخنی داده بر آتش نهند چون شوربچه خشک شود برنج را نیم جوش کرده در شوربچه باقی پرورده برتبه انداخته یک هوائی آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاژ در انگری کشند کشفش را در روغن بریان کرده بالا پولاژ اندازند .

(۲۲) پختن بادنجان پولاژ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار باد نجان ، یک آثار دار چینی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه فافل ، یک ثادک پیاز ، پاژ آثار ادک ، یک دام کشنیز ، یک دام زیره سیاه ، یک دمری زعفران ، یک ماشه نمک ، سه دام - اول سه پاژ گوشت را یخنی بدستور نموده شوربچه از پارچه گزافنده محله یخنی بگهار داده و پاژ آثار گوشت قیمة کرده در روغن و پیاز بریان بگهار داده و آب جوش و نمک و کشنیز داده تبه و بالا نموده آب دیگر انداخته گداز نمایند مصالحه و زعفران انداخته دهندار نموده و باد نجان را خالی کرده از نوک کارد سوراخها نموده نمک ریزند بعد ازاں از آب شسته در روغن نیم بریان نموده دو پیازه دران پرکرده باز در روغن و نمک بریان نمایند که سرخ شود از قرنفل بگهار داده و یک لیمو و آب نمک و نمک انداخته چون آب خشک شود نگاهدارند برنج را در آب نیم جوش نموده در دیگچه دیگر یخنی را تبه بسته و پایاں یخنی زیره داده و بالا مصالحه داده برنج برتبه انداخته یک هوائی آتش داده دم کنند و بالا روغن دهند چون در انگری کشند باد نجان

یکپاژ قرنفل ، یک دمیژ دار چینی ، یک دمیژ الیچی ، یک دمیژ زیره سیاه ، یک دمیژ فلفل ، یک دمیژ نمک ، یک نیمه پاژ پیاز ، خشک ، نیمه پاژ سیر ، پنج دام جغرات ، دو نیمه پاژ هبه ، چهارده آثار - اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرك و سیر پنج دام داده یخنی کنند و شوربه از پارچه گنرانده از قرنفل در روغن بگهار داده اندک ته و بالا کنند بعد ازان جغرات انداخته گداز کنند چون لعاب اندک بماند و گوشت گداز شود نیم مصالحه ساقیده اندازند و نگاهدارند و سیر را در شیر ماده گاؤ جوشانیده چون پخته شود اندازند شوربه از الیچی و سیر بگهار داده از پارچه گنرانده و برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده پارچه یخنی را در دیگچه دیگر ته بسته پارچه های مصالحه و فلفل درست برده داده پاژ گمیژ آتش داده و سیر مذکور پخته پنیر انداخته در کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند -

(۲۳) پختن انبلی پولواؤ نوع دیگر

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، پاژ آثار تهر هندی ، نیمه آثار شکر چینی ، نیمه آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الیچی ، دو ماشه فلفل ، چهار ماشه پیاز ، پاژ آثار ادرك ، یک دام کشنیز ، یک دام کشمش ، نیمه پاژ نمک ، یک دام اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه را جامه بیژ نموده با یخنی بگهار داده بعد ازان گوشت را جدا کرده تهر هندی را در شوربه بمانند و شکر آمیخته از پارچه گنرانده یک جوش دهند و در دیگچه زیره انداخته یخنی را ته بسته مصالحه داده

خواهند وقتیکه پولاز^۱ در روغن بریان شود چاشنی عقب اندازند و بر آتش که نهند چاشنی خشک شود و روغن بماند چاشنی باقی را در شوربه یخنی آمیخته بدستور پولاز^۲ دم کنند شکر چینی سه پاؤ لیبروس سه پاؤ

(۲۶) پختن انول پولاز

حلوان، یک مکراس، بوزن دو آثار برنج دو آثار روغن، یک آثار دار چینی، پنج ماشه قردفل، پنج ماشه لایچی، پنج ماشه مغز بادام، نیم پاؤ پیاز، پاؤ آثار ادرك، نیم پاؤ فافل، یک شاذک، کشنیز، نیم پاؤ جغرات، پاؤ آثار نهک، شش دام زیره^۳، نیم دام اول حلوان را از آب گرم آملد کرده شکم دوخته از جانب دبر دم داده دبر را نیز دوخته بعد ازان بند بند جدا کرده درجغرات بشویند و بدستور یخنی کنند چون نیم پخت شود جدا کرده در روغن پیاز بگهار داده و بادام در روغن بریان نموده کشنیز سوده در لعاب ساخته در پارچه یخنی اندازند و قردفل دار چینی درست انداخته جوش دهند لعاب در یخنی اندازند چون جذب شود از دیگدان برگیرند و شوربه یخنی را در پارچه گذرانده از قردفل و دار چینی درست بگهار داده یخنی را باز نیم جوش در شوربه گداز کرده قردفل و دار چینی درست پارچه انداخته پولاز^۴ دم کنند از بالا روغن دهند چون پولاز در لنگری کشند یخنی مذکور بالا نهند.

(۳۷) پختن نخودی پولاز کوفته

گوشت، یک نیم آثار برنج، یک آثار روغن زرد، دو نیم پاؤ زعفران، یک ماشه شنگرف، یک ماشه ساگ سوده، دو ماشه

۱ - یخنی ۲ - و روغن بماند چاشنی همد همد ۳ - سیاه ۴ - آبله

را بالا گذارند و اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار باد بجان چاشنی عقب اندازند و زعفران نیز اندازند چون چاشنی جذب کند نگاهدارند و چاشنی باقی را در شوربه یخنی آمیخته پولاً دم کنند شکر چینی نیم آثار لیمون نیم آثار

(۲۵) پختن ملاحی پولاً نوع دیگر

گوشت، دو آثار برنج، یک آثار روغن زرد، سه پاؤ دار چینی، چهار ماشه ذلفل، یک قندک جغرات، پاؤ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام نمک، چهار دام میده، نیم پاؤ بیضه مرغ، پنج عدد زیره سیاه، یک دمری - اول نیم گوشت را پارچه یخنی نموده نمک و عرق ادرک داده نگاهدارند بعد از یک پهر جغرات بمانند و در پنج دام روغن پیاز بریان کرده گوشت را بگهار داده کشنیز داده ته و بالا کرده چون آب جغرات خشک شود گوشت گداز کرده، میده در آب حل کرده از پارچه گذرانده و مصالحه و نمک و سفیدی بیضه آمیخته بر پارچه های گوشت طلا نموده از روغن بریان کرده در یک پاؤ روغن کباب را نگاه دارند باقی گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک در روغن یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قندفل در پنج دام روغن بگهار داده برنج را نیم جوش کرده در شوربه آورده زیره در دیگچه انداخته یخنی را ته بسته مصالحه داده برته اندازند یک هوائ آتش داده دم کنند و از بالا روغن باقی آثار که در کباب طلائی باقی بوده آن را از بالا داده در انگوری کشند بالا یخنی طلائی گذارند اگر چاشنی دار

دو ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرك، يك دام كشنيز، دو دام نهك، سه دام زیره سیاه، يك دمی - ایل گوشت را بدستور یخنی کرده از شوربه جدا نمایند و شوربه را با جغرات آمیخته از پارچه گذرانده و پلیو برنج و شیر بادام سه دام را لعاب نموده در شوربه بیامیزند و از قردفل در روغن بگهار داده گوشت یک جوش داده یخنی را باز جدا کرده در دیگچه زیره انداخته گوشت را سه بسته مصالح داده دو دام بادام را در روغن بریان کرده لعاب سائیده برته یخنی اندازند و بر آتش، نهند چون لعاب خشک شود برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه مذکور پرورده برته انداخته یک هواله آتش داده دم کنند و از دیگدان برگیرند

(۳۹) پختن گیلانی پولاول

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن، یک نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک تانک پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک دام بادام، نیم پاؤ جغرات، نیم پاؤ سیر، نیم آثار كشنیز، دو دام نهك، نیم دام زیره سیاه، یک دمی - اول گوشت را بدستور یخنی کرده اندک شوربه و جغرات و سیر پاؤ آثار در پارچه گذرانده و پلیو برنج آمیخته در نصف روغن از قردفل بگهار داده پارچه یخنی اندازند و نصف مصالح سائیده بادام در روغن آمیخته بریان کرده سائیده لعاب پرورده اندازند که جغرات در گوشت خشک شده اندک همانند برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه باقی با قردفل و دار چینی و زیره آمیخته پرورده کرده در دیگچه انداخته پولاول دم کنند و بگهار سیر باقی دهند و از بالا روغن باقی اندازند چون پولاول در اندری کشند

دار چینی، چهار ماشه قردفل چهار ماشه الیچی، چهار ماشه بیضه مرغ، یک عدد پیاز، نیمه آثار ادرك، دو دام - فلفل، دو دام بادام، نیمه پاؤ کشمیز، دو دام میده، دو دام چربی بز، نیمه دام قیمه گوشت خام، دو دام نمک، چهار دام زیره سیاه، یک دموی اول گوشت یک آثار بدستور یخنی کرده از قردفل در روغن بگهار داده باز گوشت از شوربه جدا کرده در دیگچه زیره ریخته گوشت را سه بسته مصالحه داده برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز کرده یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و نیم آثار گوشت باقی را قیمه کرده دو پیازه نموده بعد از گداز شدن از سنگ سائیده پیاز دو دام ادرك دو دام همراه بسایند و سفیدی بیضه مرغ دهند و قیمه گوشت خام و چربی بز و مصالحه نیز با او یکسان کنند چهار رنگ کرده گولی ها بمقدار نخود بندند بعد از آن در روغن بریای کنند باز در قردفل و روغن بگهار دهند و بادام بریای نموده لعاب سائیده اندازند و اندک مصالحه دهند چون لعاب خشک شود اندک بماند از دیگدان فروگیرند چون پولاول در نگری کشند نخود بریای کرده را بالا پولاول اندازند و اگر چاشنی دار خواهند دو حصه شیر در شوربه آمیخته پولاول دم کنند و یک حصه چاشنی همراه لعاب بادام در نخودی دهند چون خشک شود بر روغن بپایند بشرح دستور بالا پولاول برگیرند شکر چینی سه پاؤ لیهمون سه پاؤ

۲ (۳۸) پختن معلومه پولاول

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، یک نیمه پاؤ جغرات شیرین، دو آثار بادام، پنج دام دار چینی، دو ماشه قردفل

پروورده دم کنند و روغن اندازند چون پولاز در لنگری کشند بیضه ها را دو پیازه بالا گذارند شکر چینی نیم آثار لیمون نیم آثار بابیضه در روغن بریان نهوده در اندک چاشنی گداز کنند و جدا کرده نگاهدارند و پولاز دم کنند و دو پیازه نهوده بالا نهند

(۴۰) ایضا پختن شیرازی پولاز

گوشت ، یک آثار برنج یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ بیضه مرغ ، پنج عدد دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه لادچی دو ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ، پاؤ آثار ادویه ، یک عدد کشنیز ، دو یک دام خوبانی ، دو دام بادام ، دو دام کشمش ، دو دام پسته ، دو دام زیره سیاه ، یک دمرئی - اول گوشت را از پارچه گذرانده با گوشت بگهار داده باز گوشت را جدا کرده در دیگچه زیره داده یخنی بسته مصالحه داده برنج نیم جوش نهوده در شوربه گداز کرده برته گذارند و یک هوا آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و پاؤ آثار گوشت را قیبه نهوده در روغن بریان کرده بگهار داده نمک و کشنیز انداخته و بالا نهوده دو پیازه کنند و میوه مذکور و سفیدی بیضه و مصالحه ساقیدیه دو پیازه آمیخته در طبق ته بسته از زردی بیضه سرگس بسته بر آتش دهند که پخته شود چون پولاز در لنگری کشند دو پیازه نرگی را بالا پولاز گذارند و اگر چاشنی دار کنند چاشنی تار بند نهوده دو حصه در شوربه یخنی داده دم کنند و یک حصه در نرگی دهند شکر چینی نیم آثار لیمون نیم آثار

(۴۱) ایضا پختن شیر و شکر پولاز

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ،

یخنی را محله لعاب بالا گذرانده با خشک بے روغن گیلانی کنند و پاؤ آثار سیر در آب جوش برنج دهند یخنی بدستور مذکور کنند و اگر تہ دار کنند برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربہ یخنی پرورده چون جغرات و لعاب بادام در پارچہ ہاے گوشت خشک شود و اندک بماند برنج را برتہ دادہ بر انگارہ ہاے اندک دم کنند بالا ہر چہار طرف انگارہ ہا جدا گذارد و زیر دیگچہ شعلہ آتش بدہند و از بالا بہار بگہار شیر و روغن دهند

(۴۰) پختن گنلن پولواؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشہ قردفل ، دو ماشہ الاچی ، دو ماشہ فلفل ، یک تادک ، پیاز ، پاؤ آثار ادک ، یک دام بیضہ مرغ ، پنج عدد کشنیز ، دو دام چربی بز ، نیم دام نمک ، سہ دام زیرہ سیاہ ، یک دموی اول سہ پاؤ گوشت را پیاز و ادک وغیرہ بدستور دادہ یخنی کردہ شوربہ از پارچہ گذرانده بگہار دهند و پاؤ آثار گوشت را قیہہ کردہ و نیم پخت خام کردہ چربی بز آمیختہ از سنگ بسایند و بیضہ را جوش نمودہ قیہہ را بر بیضہ طلا کردہ در روغن بریان کنند و در دیگچہ یخنی تہ بستہ مصالحہ دادہ برنج را در آب نیم جوش کردہ در شوربہ گداز نمودہ تہ دادہ یک ہواے آتش دادہ دم کنند بعد ازاں بیضہ مرغ مذکور بالاے برنج گذاشتہ از بالا روغن دهند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی در شوربہ آمیختہ برنج پرورده اندک شیرک چاشنی برتہ دادہ بیضہ در روغن بریان نمودہ برتہ گوشت داشتہ آتش دهند چون چاشنی در یخنی و بیضہ خشک شود برنج

گذاشته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و یک آثار گوشت را قیمة باریک کرده پنج دام روغن با پیاز بگهار داده آب و کشمیز و نمک داده دو پیازه سفید کنند پیاز و ادرك آمیخته در سنگ ساایده نصف مصالحه دهند سفیدی بیضه مرغ و آرد نخود بریان نموده چون کوب ساخته و کشمش در شکم گوی قیمة داده بمقدار لقمه بنندد و در روغن بریان کرده دو دام بادام را در روغن بریان کرده ساایده و اندک شوربه یخنی آمیخته در پنج دام روغن از قردفل بگهار داده گوی قیمة مذکور مع لعل بالائے پولاز اندازند

(۴۳) ایضا پختن کدو پولاز

گوشت ، یک آثار و یک پاؤ بردنج ، نیم آثار روغن زرد ، نیم آثار کدو ، یک عدد دار چینی ، سه ماشه الاچی ، سه ماشه قردفل ، سه ماشه فلفل ، یک تانک زعفران ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرك ، یک دام کشمیز ، یک دام نمک ، چهار دام زیره سیاه ، یک دموی لیمون ، یک عدد اول گوشت سه پاؤ را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده با یخنی بگهار داده و یخنی را در دیگچه زیره ریخته سه بسته مصالحه داده بردنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده برتخ گوشت انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن داده نیم آثار گوشت قیمة نموده دو پیازه سفید ساخته کدو را از میای خالی کرده و از نمک کارد سوراخها نموده نمک زده و مصالحه و زعفران مالیده در روغن بریان کرده و دو پیازه را عرق لیمون داده و زعفران و مصالحه نموده آمیخته و دهنگار داده در کدو پر کرده باز در روغن بریان نموده چون پولاز در لنگری کشند و از بالا گذارند

پاؤ آثار ادرک ، دو دام شیر ، دو آثار شکر چینی ، دو آثار کشمش ، پاؤ آثار بادام ، پاؤ آثار کشمیز ، دو دام نمک ، یک دام - اول گوشت را بدستور یخنی تمک آب نموده از پارچه گذرانده بگهار داده و شیر مذکور را جوش کرده تاکه سه پاؤ بماند برنج را نیم جوش کرده در شیر اندازند و آتش کنند چون شیر خشک شود شوربه داده گذارند و یخنی در دیگچه ته بسته مصالحه داده برنج مذکور انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از جلاء روغن دهند و میوه را بریان نموده چون پولائ در لنگری کشند بالا گذارند اگر چاشنی دار خواهند شکر در شوربه آمیخته پولائ دم کنند و اگر لعابدار خواهند پارچه یخنی را از قرنفل بگهار داده اول شیر اندازند چون شیر خشک شود لعاب کشمیز و بادام در روغن بریان نموده لعاب سائیده و مصالحه درست انداخته برنج را نیم جوش کرده از شوربه و مصالحه پولائ داده دم کرده چون پولائ مذکور در لنگری کشند یخنی معده لعاب بالا گذارند

(۴۲) پختن لقمه پولائ

گوشت ، دو آثار روغن زرد ، یک آثار برنج ، یک آثار دار چینی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه فلفل ، یک تانک کشمش ، پاؤ آثار بادام ، پاؤ آثار پسته ، پاؤ آثار ادرک ، نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار میوه ، نیم پاؤ بیضه مرغ ، یک عدد آرد نخود بریان ، دو دام کشمیز ، دو دام نمک ، پنج دام زیره سیاه ، یک دمڑی - اول یک آثار گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل و روغن بگهار داده و زیره در دیگچه ریخته ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه پرورده برته گوشت

بگهار داده پارچه هاء گوشت از شوربه جدا کرده نگاهدارند و نصف انبه را در شوربه انداخته گداز کنند و از دست بهالند و از پارچه گخرانده شکر را شیره کرده نصف انبه را لوز کرده در آب جوش نهوده در شیره شکر گداز کرده از شیره جدا نهوده شیره در شوربه یخنی بیامیزند و برنج را نیم جوش در شوربه مذکور گداز کرده زیره را در دیگچه ریخته یخنی را ته بسته مصالحه انداخته دو قاشق شوربه شیرین انداخته بر آتش دهند که در یخنی جذب شود برنج مذکور انداخته یک هواه آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند پولای در لنگری کشند لوز انبه شیرین مذکور بالای پولای دهند و میوه را در روغن طلا نهوده یعنی بریان کرده چهار پاره نهوده بالا بریزند

(۴۶) ایضا پختن انناس پولای

انناس ، یک نیم آثار گوشت ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاژ برنج ، یک آثار شکر چینی ، سه پاژ لیمون ، پاژ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه پیاز ، پاژ آثار الائچی ، دو ماشه ادرك ، یک دام کشمیز ، یک دام نهک ، یک دام زیره سیاه ، یک دمزی . اول در دیگچه آب انداخته بالای کهانچه بآتش دهند و بالای آن پارچه هاء انناس را از نوک کارد سوراخها کرده برکهانچه مذکور نهاده جوش دهند نیم آثار انناس را از همون آب شیره با شکر نهوده در شیره گداز کنند و معده شیره اندک نگاهدارند و گوشت را پیاز و ادرك و نهک و کشمیز روغن داده یخنی کرده شوربه را از پارچه گخرانده معده گوشت از قرنفل

(۴۴) ایضا پختن پوری پولائ

گوشت ، دو آثار بردنج ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار دار چینی ، چهار ماشه الاچی ، چهار ماشه قردفل ، چهار ماشه فلفل ، دو تاذک ، کشمش ، پاؤ آثار بادام ، پاؤ آثار پیاز ، پاؤ آثار کشمیز ، دو دام میدد ، نیم پاؤ بیضه مرغ ، یک عدد ادرك ، نیم پاؤ نهك ، پنج دام زیره سیاه ، یک دمڑی . اول گوشت را بدستور یخنی کرده در پارچه گذارند بگهار داده در دیگچه زیره ریخته یخنی را ته بسته مصالحه داده بردنج را در آب نیم جوش نموده و شوربه گداز ساخته برته انداخته یک هواله آتش داده دم کنند و روغن از بالا دهند و نیم گوشت باقی را قیمة کرده و باریک نموده در پنج دام روغن با پیاز بگهار داده دو پیازه سفیدی خشک کنند و از سنگ بسایند و سفیدی بیضه مرغ و میدد آمیخته نهك خمیر کنند و پوری باریک سازند پسته و بادام بریان نموده چوکوب کرده کشمش هر سه را در شکم پوری داده از هر چهار طرف پوری بند نموده در روغن کرده پلام پولائ گذارند و از دیگدان برگیرند

(۴۵) ایضا پختن انبه پولائ

گوشت ، یک آثار بردنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار شکر چینی ، سه پاؤ ادرك ، یک دام فلفل ، یک تاذک انبه خام ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار کشمیز ، یک دام پسته ، نیم پاؤ مغز بادام ، نیم پاؤ کشمش ، نیم پاؤ نهك ، یک دام زیره سیاه ، یک دمڑی . اول گوشت را یخنی نموده شوربه را از پارچه گذارند محله گوشت

(۳۸) ایضا پختن نارنگی پولاًؤ

گروشت، یک و نیم آثار برنج، یک آثار روغن، سه آثار زعفران، یک ماشه شنگرف، یک ماشه دار چینی، چهار ماشه قردفل، چهار ماشه لاثچی، چهار ماشه شکر چینی، سه پاؤ فلفل، یک تانک لیمون، سه پاؤ بیضه مرغ، یک عدد پیاز، نیم آثار ادرک، دو دام بادام، دو نیم دام کشمش، دو نیم دام پسته، دو نیم دام آرد نخود بریان، یک دام نهک، دو دام زیره سیاه، یک دهمی. اول نیم آثار گوشت را پخت نموده مصالحه سائیده بیاپیزند و از سنگ بسایزند آرد نخود بریان و سفیدی پیغصه و اشدک روغن و پیاز و ادرک داده بجرق یک لیمون آمیخته لت کنند پوری ساخته میوه را در شکم پوری داده صورت نارنگی بندند و از آنجا آب گرم سخت نموده در روغن بریان نموده و پاؤ آثار شیره شکر انداخته بالا رنگ زعفران و شنگرف یکسان کرده جرو اددازند که رنگ کمبود شود چون چاشنی خشک شود یک آثار گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گدازنده محله گوشت از قردفل در روغن بگهار داده نیم آثار شیره شکر در شوربه آمیخته در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده دو قاشق شوربه شیرین انداخته بر آتش دهند که شوربه در گوشت خشک شود بعد ازان برنج را نیم جوش نموده در شوربه گداز کرده برته یخنی انداخته پاؤ گهمی آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاًؤ در لنگری کشند نارنگی بالا گذارند

(۳۹) ایضا پختن سموسی پولاًؤ

گوشت نیم آثار برنج یک آثار روغن زرد سه پاؤ دار چینی چهار ماشه قردفل چهار ماشه بیضه مرغ یک عدد فلفل یک تانک

در روغن بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته و مصالحه داده و شیره باقی را در شوربه یخنی بیامیزد و یک آثار انناس که باقی مانده را عرق پرورده در شوربه اندازد و دو قاشق شوربه برته یخنی انداخته بر آتش نهند که در یخنی جذب شود برنج را در آب نیم جوش نهوده در شوربه گداز کرده بر ته گوشت انداخته یک هواآه آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاز در انگری کشند پارچه انناس محله شیره بالا دهند

(۳۷) ایضا پختن کیله پولاز

گوشت، یک نیم آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار کیله نیم پخت، دو عدد دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الاچی، دو ماشه شکر چینی، نیم آثار لیمو، نیم آثار ادری، دو دانه یک، یک دانه کشنیز، یک دانه زیره سیاه، یک دانه اول گوشت را بدستور یخنی کرده و شوربه از پارچه گذرانده از قردفل در روغن محله گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده نیم آثار شکر و نیم آثار لیمو را چاشنی نهوده در شوربه یخنی را دو قاشق شیره انداخته بر آتش نهند چون شیره جذب شود در باقی شیره چاشنی کیله ها بریده تر کرده نگاهدارند و برنج را در آب نیم جوش داده در شوربه گداز نهوده برته یخنی انداخته یک هواآه آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و کیله مع چاشنی بالا پولاز نهند

پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام چقندر ، پاؤ آثار شلغم ، پاؤ آثار اردک ، پاؤ
 آثار پالک ، نیم آثار کشمیز ، نیم آثار حبک ، سه دام کشمیز خشک ، یک
 دام دال موندگ ، و نخود و عدس ، هر سه پاؤ - اول گوشت را پارچه
 کرده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار داده هر سه دال اندازند اشدک ،
 ته و بالا کرده کشمیز اندازند بعد از موافق شوربه پولائ آب
 دهند چقندر و غیره ادرک انداخته گداز نموده و گوشت و چقندر
 و غیره از شوربه جدا کرده شوربه را از پارچه گزراشته محص
 گوشت از قردخل در روغن بگهار داده در دیگچه زیره بوزن یک دام ریخته
 و گوشت را ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده در
 شوربه دار چینی سائیده انداخته و برنج را گداز ساخته برته گوشت اندازند
 و بالای برنج و چقندر و غیره و ساگ و کشمیز سبز داده یک هوائے
 آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند

(۵۱) ایضا پختن سبز پولائ

گوشت ، یک و نیم آثار ساگ سوده ، یک و نیم آثار برنج ، یک
 آثار روغن ، دو نیم پاؤ دار چینی ، سه ماشه قردخل ، سه ماشه الاچی ،
 سه ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ، نیم آثار ادرک ، دو دام کشمیز ،
 یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دموی اول گوشت را
 بدستور یفنی کرده شوربه را در پارچه گزراشته محص پارچه ها از
 قردخل در روغن بگهار داده و ساگ مذکور را قیبه نموده شسته در
 پارچه انداخته بماند عرق سبز او را در کشند در دیگچه زیره ریخته
 گوشت را ته بسته مصالحه داده و پاؤ آثار ساگ برته دهند و برنج
 را آب نیم جوش نموده در شوربه مسطور بمحص ساگ باقی گداز
 ساخته بالای ته انداخته یک هواى آتش داده دم کنند و از بالا
 روغن دهند

برگ تنبول سی و پنج ورق پیاز نیم آثار میدهد نیم پاؤ ادرک
 دو دام آرد نخود بریان دو دام کشنیز دو دام زیره سیاه یک دمزی
 نمک چهار دام - اول گوشت را پیاز و غیره داده یخنی کرده از پارچه
 گذرانده محبت پارچه گوشت را از قرنفل در روغن بگهار داده در
 دیگچه زیره ریخته یخنی را که بسته مصالحه داده برنج را نیم جوش
 نهوده در شورجه گداز کرده برته انداخته یک هوای آتش داده
 دم کنند و از بالا روغن دهند و نیم آثار گوشت را قیحه کرده
 نیم پخت نهوده پیاز و ادرک و مصالحه داده از سنگ بسایند و
 آرد نخود و سفیدی بیضه در میده داخل کرده از اندک روغن و
 پیاز دهندار داده در طبق پوری بدهندار پان باریک سازند و بالای آن پان
 گذارند و باز پوری قیحه ساخته بریان دهند به همین طریق
 ده پرت کنند و از چهار طرف بند کنند بعد از آن بر دهن
 دیگچه صافی بسته بر صافی سهوسه ها را نهاده که بخار آب رسد زیر
 دیگچه آتش کنند که سهوسه سخت شود بعد از آن سهوسه را از سه
 طرف بکارند تراشیده و یک طرف درست نگاهدارند که ورق جدا
 نشوند و برگ تنبول را از میان جدا سازند و در روغن بریان
 کنند چون پولاؤ در لنگری کشند سهوسه ها را بالا نهاده بکار بردند
 اگر چاشنی دار خواهند سهوسه را در روغن بریان کرده در پاؤ
 آثار چاشنی اندازند و بر آتش دهند که چاشنی در سهوسه ها
 خشک شود و نیم آثار در شورجه یخنی انداخته پولاؤ دم کنند
 لیهمون سه پاؤ شکر چینی سه پاؤ

(۵۰) ایضا شولہ پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، نیم آثار دار چینی ،
 چهار ماشه الاچی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه فلفل ، یک تانک

پروورده چهار رنگ کنند برتبه یخنی جدا جدا دهاده یک هواآه آتش داده پیولاؤ دم کنند و از بالا روغن دهند همه رنگ ها یکجا نهوده در لنگری کشند پیولاؤ زریں شود

(۵۲) پختن مقشر پیولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه الاچچی ، دو ماشه قیرفل ، دو ماشه فلفل ، یک قاذک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشمیز ، یک دام دال موندگ ، شسته ، پاؤ آثار نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمی - اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده محه گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ریخته یخنی را سه بسته مصالحه داده نیم وزن دال برتبه اندازند و نیم وزن دال با برنج در آب نیم جوش نهوده در شوربه گذرانده برتبه یخنی گذاشته یک هواای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و در لنگری کشند

(۵۳) ایضا پختن نورانی پیولاؤ

گوشت ، یک و نیم آثار روغن ، نیم آثار زعفران ، یک ماشه دار چینی ، دو ماشه قیرفل ، دو ماشه الاچچی ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشمیز ، یک دام بادنجان ، نیم آثار جغرات چکه ، نیم آثار فلفل ، یک قاذک نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمی - اول یک آثار گوشت را بدستور یخنی کرده در شوربه از پارچه گذرانده محه یخنی بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را سه بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نهوده در شوربه گداز نهوده برتبه گذاشته یک هواای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و پاؤ آثار گوشت را قیحه کرده در روغن و پیاز بگهار

۵۲) ایضا پختن کمتره پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ دار چینى ،
 سه ماشه قردفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه فلفل ، یک
 نانک معز دادم ، دو نیم دام ملائی ، پاؤ آثار شکر چینى ، پاؤ
 آثار لیمون ، پاؤ آثار زعفران ، یک ماشه سپاری ، نیم دام شنگرف ،
 یک ماشه پیاز ، یک آثار ادک ، یک دام کشنیز ، یک دام نهک ،
 چهار دام زیره سیاه ، یک دموی - اول گوشت را بدستور یخنى
 کرده شوربه از پارچه گذرانده محه گوشت بگهار داده برنج را در
 آب نیم جوش کرده در شوربه محه مصالحه پرورده پاؤ آثار برنج
 در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده پنج دام شکر و پنج
 دام لیمون را چاشنى و زعفران بیامیزند رنگ زرد کرده در پیاله
 گلی کرده اندک روغن دهند و پاؤ آثار برنج را از پنج دام شکر و
 لیمون چاشنى کرده سپاری را سوخته و زعفران در روغن آمیخته
 رنگ سبز کرده برنج نیز بکین نموده درین رنگ تر کرده در
 پیاله گلی کرده اندک روغن دهند و پاؤ آثار برنج را در پنج دام شکر آمیخته
 در شنگرف رنگ سرخ در پیاله گلی نموده اندک دران شکر در هر پیاله بوزن
 پنج دام و وزن لیمون هم بوزن پنج دام عالمگیری که بموجب این وزن
 موافق نوشته بالای پوری میشود در دیگچه زیره ریخته یخنى را
 به بسته مصالحه داده برنج باقی برته انداخته یک هراے آتش
 داده هر چهار پیاله رنگی بالاتر پولاؤ نهاده دم کنند و از بالا روغن
 دهند و اگر برنج را از آب نیم جوش نموده در شوربه یخنى

تا دو پاس تحمل کنند بعد کونلا را خالی کنند زعفران و دار چینی
ساقیده در برنج آمیخته برنج را در کونلا تکه دهند و بالای برنج
و شکر دهند (و باز برنج دهند و باز شکر دهند) چون تکه تکه کونلا
پر شود از بالا شیر کونلا دهند و دهن آن را از پوست هان بند
کنند و در روغن بر آتش نرم داده بریان کنند

(۲) پختن کپه کونلا

شکر را شیره نموده رس کونلا و دار چینی و زعفران سوده
بیامیزند اندک روغن دهند و برنج را در آب نیم جوش کرده
در شیره پرورده در کونلا پر کرده دهن او از پوست هان بند کرده
در روغن بریان کنند

(۳) پختن کپه گوشت

گوشت یک پاژ آثار برنج، پاو آثار روغن زرد، یک آثار زعفران، یک
ماشه دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الیچی، دو ماشه فلفل،
یک تانک پیاز، دو دام ادرک، نیم دام کشنیز، نیم دام - اول
گوشت را بحداد نفوذ پارچه نموده نمک و عرق و ادرک قیبه
و پیاز نیم دام و کشنیز و تمام مصالحه داده برنج را از آب و نمک
شسته رنگ زعفران کرده اندک روغن آمیخته گوشت و برنج را
در هم کرده «کنه بزرا صاف کرده زعفران سوده رنگ کرده گوشت
و برنج را در آن پر کرده در روغن بریان کنند اندک اندک آب داده
باشند و از سوزن سوراخها کرده باشند چون گداز شود برگیرند

(۴) ایضا پختن کپه کپه چوری

گوشت، نیم آثار برنج، پاژ آثار دال مودنگ مقشر پاژ آثار
روغن زرد، نیم آثار زعفران، یک ماشه دار چینی، دو ماشه الیچی،
دو ماشه قردفل، دو ماشه فلفل، یک تانک کشنیز، یک دام پیاز،

داده کشنیز و تنک آب داده دو پیازه خشک پر مصالحه کنند و بادنجان را صاف کرده نمک زده در بادنجان قیمة پر کرده و پاؤ آثار گوشت را بادامی بریده در روغن و پیاز بگهار داده تده و بالا نموده آب و نمک کشنیز و بادنجان مخکور اندازند دو پیازه سفید پر مصالحه نموده چوب پولوا در لنگری کشند بادنجان را محده دو پیازه بالا دهند و جعفرات را پلپو برنج و سیر سائیده آمیخته از پارچه گذرانده از قردفل در روغن بگهار داده بالا همه اندازند و زعفران سائیده بریزند

(۵۴) ایضا پختن کهچڑی پولوا

گوشت + یک آثار کهچڑی مودگ ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فافل ، یک تاذک کشنیز یک دانه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دانه نمک ، سه دانه زیره سیاه ، یک دانه میز - اول در روغن پیاز بریان نموده پارچهای گوشت را بگهار داده کشنیز و نمک و آب داده تده و بالا کرده باز از آب کشاده انداخته یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قردفل در روغن محده گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را تده بسته مصالحه داده کهچڑی را در روغن بریان کرده در شوربه گداز نموده برتده یخنی انداخته یک هرام آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و در لنگری کشند و بکار برسد

قسم هفتم در انواع پختن کهچه ها و یخنی

ها و کبابها نوع اول پختن کهچه ها

(۱) پختن نارنگی کونلا

برنج ، یک آثار کونلا ، ده عدد شکر چینی ، نیم آثار روغن زرد ، یک آثار دار چینی ، زعفران ، دو ماشه برنج را در آب تر کرده

(۲) ایضا پختن یخنی ملاحی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه الایچی
 دو ماشه قرنفل ، دو ماشه بیضه مرغ ، یک عدد پیاز ، پاؤ آثار ادرک ،
 یک دام جغرات ، دو آثار کشنیز ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ میده ،
 نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول گوشت را پارچه نموده پیاز و ادرک و
 کشنیز داده در روغن یخنی تنک آب کرده در روغن پیاز بریان
 نموده معده گوشت و شوربه بگهار داده و شوربه را از پارچه
 گذرانده و میده را مثل شهد سوده بعد ازان مصلحه
 سفیدی بیضه مرغ آمیخته پارچه یخنی را طلا ساخته در روغن
 بریان نموده بعد ازان در شوربه باقی یخنی آمیخته از قرنفل
 بگهار داده و قرنفل و دار چینی درست اندازند و لعاب کشنیز
 و بادام سائیده و پودینه انداخته چون لعاب خشک شود بر
 روغن بپایید از دیگدان برگیرند و از جغرات و عرق ادرک و نمک
 داده در روغن پیاز بریان کرده بگهار داده کشنیز و نمک و آب
 انداخته دو پیازه کرده آب موافق گداز داده قرنفل و دار چینی
 درست انداخته گداز کنند و باز شوربه را از پارچه گذرانده
 از قرنفل و روغن بگهار داده بعد ازان از اندک شوربه میده را
 مثل شهد نمود مصلحه آمیخته بر پارچه یخنی گوشت طلا نموده
 در روغن بریان کرده بعد ازیں از شوربه باقی از قرنفل بگهار
 داده مصلحه انداخته بدستور مذکور بپزند

(۲) ایضا پختن اشکنی^۱

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، یک ماشه
 قرنفل ، یک ماشه الایچی ، یک ماشه ادرک ، یک دام دان

نیم پاؤ ادرک ، نیم دام نهک ، سه دام دهندش ، یک آثار اول گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن بگهار داده آب و نهک و کشنیز داده دو پیازه کنند کهچژی را در آب نیم جوش کرده در دو پیازه آمیزند مصالحه و زعفران آمیخته سائیده در هم کنند و دهندش را از میان خالی کرده از نوک کارد سوراخها کرده نهک شسته باز نهک موافق مالیده در روغن نیم بریان کرده دو پیازه کهچژی در و پر کرده و دهن دهندش را چند نموده بالای دهندش مصالحه و زعفران بهالند و در روغن بریان نمایند بطریق کهپسه او جهژی بپزند تا که پخته شود

نوع دوم پختن یخنی ها

(۱) پختن یخنی ساده

گوشت حلوان ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه جغرات ، دو آثار کشنیز ، نیم پاؤ پودینه ، یک دام نهک ، دو دام - اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نهک دار چینی در روغن داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده معده گوشت از قردفل در روغن بگهار داده بعد از پی گوشت را از شوربه جدا کرده باز در روغن و پیاز بگهار داده قردفل و دار چینی درست اندازند و کشنیز را لعاب از شوربه سائیده اندازند و پودینه دهند چون بر روغن بیاید لعاب در گوشت خشک شود جغرات از پارچه گذرانده و یخنی را در جغرات بیامیزند

نوع سوم پختن کباب های قسم بقسم

(۱) پختن کباب دریائی

گوشت، یک آذار بیضه مرغ، بست و پنج عدد روغن زرد، یک آذار دار چینی، چهار ماشه قردفل، چهار ماشه الاچی، چهار ماشه فلفل، نیم دام زعفران، دو ماشه پیاز، پاؤ آذار ادرك، دو دام مهاور، یک دام جغرات، پاؤ آذار کشنیز، چهار دام اول گوشت پارچه بادامی نموده عرق ادرك و جغرات داده بمالند و در روغن پیاز بریان کرده بگهار داده کشنیز و نمک داده و آب مقدار گداز داده ته و بالا کرده چون آب خشک شود و گداز شود یک حصه از مصالحه سائیده اندازند و دو پیازه کنند و نگاهدارند و بیضه ها را از آب جوش نموده پوست دور کرده او کارد نیمز بیضه ها را از درمیان دو پیازه اندک اندک سفیدی از دواک کارد بیضه ها دور کنند پیاز پارچه مدور کرده یک پارچه پیاز و دیگر گوشت و یک پارچه بیضه برین دستور بر سیخ کرده بر پارچه های گوشت زعفران سوده بمالند و بر پارچه های پیاز مهاور بمالند رنگ بر آورده بر پارچه های بیضه مصالحه سائیده بمالند و در روغن بریان نمایند و اندک اندک آب دهند نرم شود

(۲) پختن یکتله کباب ماهی

ماهی، یک آذار روغن زرد، نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه الاچی، دو ماشه فلفل، چهار ماشه قردفل، چهار ماشه جغرات، پاؤ آذار پیاز نیم پاؤ ادرك، یک دام کشنیز، یک دام بادیاں،

بوزن، یک آثار نمک، سه دام - اول گوشت را بد ستور یخنی کرده از قردفل و روغن بگهار داده یخنی را تراشیده در انگری کشند و حلقه پیاز خام در پارچه های نان اندازند و از بالا روغن داغ کرده اندازند

(۴) ایضا پختن نوبهار

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه پیاز، نیم آثار جغرات، سه آثار ادرك، یک دام نان روغنی، یک آثار نمک، دو دام اول گوشت را بد ستور یخنی کرده شوربه و جغرات در هر کرده و از پارچه گذرانده پیاز در روغن بریان کرده از روغن جدا کرده دو حصه در روغن جغرات را از قردفل بگهار دهند و پلیس برنج سائیده از جغرات آمیخته چون خوب جوش خورد باز بگهار دهند چون باز بر جوش آید یخنی مثل ورق تراشیده و نان پارچه نموده در جغرات مذکور محله پیاز بریان اندازند چون جغرات خشک شود و اندک باقی ماند روغن و مصالحه داده برگیرند

(۵) ایضا پختن یخنی ذوالیگر

گوشت، یک آثار شکر چینی، پاؤ آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه الیچی، چهار ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرك، یک دام جغرات، دو آثار کشنیز، نیم پاؤ پودینه، نمک، دو دام اول گوشت را پارچه کرده بر روغن و پیاز بگهار داده نمک و غیره بد ستور یخنی نموده چون گداز شود شوربه از پارچه گذرانده از قردفل در روغن بگهار داده شوربه محله گوشت و لعاب کشمیر و پودینه انداخته چون خشک شود بر روغن آید جغرات اندازند

پیاز جمیع مصالحه داده با قیمة گوشت خام تنک کوفته یکسان کنند بطرز خمیر خاکینه و روغن پاژ آثار در پاتیل و سرپوش بالا دهند بر سرپوش هم بالا دهند و بر سرپوش آتش زغال دهند و پایان پاتیل آتش زغال دهند اگر در کڑاهی پخت باید که بادیان ته اندازند و خمیر مثل کوفته سخت کنند و اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تیار کرده کوفته بریان نموده معه روغن در پاتیل چاشنی دهند تا چاشنی خشک شود

(۴) پختن ماهی کباب

ماهی ، یک آثار روغن زرد ، پاژ آثار جغرات ، نیمر آثار دار چینی ، دو ماشه الاچی ، چهار ماشه قردفل ، چهار ماشه زعفران ، یک ماشه فلفل ، یک قندک کشمش ، نیمر پاژ گوشت ، پاژ آثار پیاز ، پاژ آثار ادرك ، دو دامر کشمیز ، نیمر پاژ بادیان ، دو دامر زیره سیاه ، دو دامر بیسن نمود ، نیمر پاژ تیل کنجد ، دو دامر نمک دو دامر - اول ماهی را صاف کرده از نوک کارد سوراخها نموده از آب شسته تیل مالیده در گهژی توقف کنند باز از آب بادیان و زیره بشویند بعد ازین جغرات مالیده دو گهژی داشته پاژ از بیسن بشویند بعد ازین نمک و آب و ادرك و پیاز کوفته بماند و مصالحه دهند و در روغن پیاز بریان کرده قیمة گوشت را بگهار دهند باز نمک و کشمیز دو پیازه نموده در روغن و پیاز بریان کرده ادرك جغرات و کشمش و مصالحه و قیمة ادرك و پیاز آمیخته دهندار نموده در شکر ماهی پر کنند و شکر بدوزند و بالای ماهی زعفران بمالند و در سیخ بسته از کهاچ استوار نموده بریان کنند لعاب جغرات در روغن وقت بریان کردن باهم میدهد داده باشند بطریق یکنه کباب چون تیار شود برگیرند

دو دام تیل کنجد، دو دام بیسن، نیم پاؤ زیره سیاه، دو دام نمک، دو دام - اول ماهی را یک تبه^۱ ورق ورق نموده از تیل بشویند بعد ازان از بادیای و زیره بشویند بعد ازان از بیسن و از جغرات بشویند و آب ادرک و نمک زنند بعد ازان مصالحه و اندک جغرات مالیده چربی بز را بطریق یکنه ورق ورق نموده و یک تبه^۲ ماهی و یک تبه^۳ چربی تبه تبه به سیغ کنند و چهار کهاچ^۴ هر چهار طرف بسته آتش زکال (زغال) بریان کنند و بالعاب جغرات در روغن اددک آب میداده پاشند چون تیار شود در روغن داده درگیردد

(۲) پختن کوفته شاهى ماهى^۵

ماهى، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه قردفل، دو ماشه فلفل، یک ٹادک کشنیز، یکدام پیٹھی، موندگ، دو دام دانه خشخاش ساکیده، دو دام آرد نخود بریان، دو دام جغرات، پاؤ آثار بادیان بریان، دو دام سفیدی بیضه مرغ، تیل کنجد، دو دام بادیان، دو دام زیره سیاه، دو دام بیسن نخود خام، نیم پاؤ نمک، دو دام - اول ماهی را صاف نموده بشویند بعد ازان نمک مالیده دو گھڑی توقف نموده بشویند بعد ازان از آب بادیان و زیره بشویند پس ازیں به آرد نخود خام بشویند باز جغرات مالیده دو گھڑی توقف کرده باز بشویند بعد ازان گوشت ماهی را از خار پاک کنند که خار دروی نماید کوفته قیمه کرده در روغن و پیماز بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده دو پیماز کرده بر آرد و از پشت کارد کوفته باریک کنند و پیٹھی موندگ و خشخاش و آرد نخود بریان کرده و سفیدی بیضه و بادیان بر بالا و پنج دام قیمه گوشت خام نیک کوفته جغرات و قیمه ادرک و

چون خوب مغز بیضه ها قایم شود بر سیخ کشند از نوک کارد و یا بسوزن یک سوراخها کنند و گوشت موازنه مذکور یخنی لعاب نموده لعاب آن را باللعاب بادام بریان سوده بر آرند جغرات و اندک میده چهارم آمیخته در روغن بگهار داده سیخ مذکور را بر آتش زکال گذاشته بدستور یک کباب لعاب مسطور بالا میدهد پاشند تا پخته تیار شود

(۷) ایضا پختن کوفته کباب شامی

گوشت ، یک- آثار روغن زرد ، یک- نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ، یک- تادک- بیضه مرغ ، یک- عدد پیاز ، پاؤ آثار ادرك- ، یک- دام چربی بز ، یک- دام جغرات ، نیم پاؤ قیمة گوشت خام ، نیم پاؤ بادیان بریان یک- دام آرد نفود بریان ، یک- دام نمک ، یک- نیم دام - اول گوشت را قیمة کرده در اندک روغن و پیاز بریان نموده بگهار داده آب و نمک و کشنیز انداخته دو پیازه خشک نموده قیمة پیاز و ادرك و قیمة چربی بز و قیمة گوشت خام ایس جهاد یک جا کرده در آرد نفود بریان داده بادیان آمیخته بسایند مصالحه سوده در جغرات و سفیدی بیضه آمیخته یگته بسته در روغن بریان کنند

(۸) ایضا پختن کباب

گوشت ، یک- آثار روغن زرد ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه فلفل ، یک- تادک- پیاز ، نیم پاؤ ادرك- ، یک- دام کشنیز ، یک- دام جغرات ، پاؤ آثار نمک ، یک- نیم دام - اول گوشت را پارچه کلان نموده از پشت کارد یک رو کوفته نمک و عرق ادرك و پیاز مالیده و مصالحه سوده اندک جغرات و اندک روغن آمیخته دهنگار داده بر سیخ کشیده و بسته وقت بریان نمودن لعاب جغرات در روغن مصالحه میدهد پاشند چون تیار شود روغن داده از آتش

(۵) پختن ملاحی کباب

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار میدہ ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشہ الائچی ، دو ماشہ فلفل ، یک تانک قردفل ، دو ماشہ پیاز ، نیم پاؤ ادک ، یک دام جغرات ، پاؤ آثار کشمیز ، یک دام بیضہ مرغ ، دو عدد نمک ، دو دام - اول گوشت را بدستور پارچہ کلان یکگشتہ کباب کردہ نمک و عرق ادک زنند بعد ازیں جغرات آمیختہ و پیاز در پنج دام روغن بریان کردہ گوشت را معہ جغرات بگہار دادہ تہ و بالا کردہ چون آب جغرات خشک شود کشمیز انداختہ آب موافق گداز دهند چون گداز شود شوربہ اندک بہادد شوربہ را از پارچہ گذرانند میدہ را در شوربہ مثل شہد نمودہ و سفیدی بیضہ ها را مصالحہ و نمک آمیختہ بر پارچہ های گوشت طلا کردہ در روغن بریان کنند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی عقب تیار نمودہ کباب بریان کردہ معہ روغن در چاشنی اندازند و آتش کنند تا چاشنی جخب شود چون بروغن آید از دیگدان برگیرند لیہوں پاؤ آثار شکر چینی پاؤ آثار -

(۶) ایضاً پختن کباب بیضہ مرغ

بیضہ مرغ ، دو عدد گوشت بز ، پاؤ آثار روغن زرد ، نیم پاؤ دار چینی ، یک ماشہ الائچی ، یک ماشہ قردفل ، یک ماشہ فلفل ، یک تانک مغز بادام ، یک دام پیاز ، نیم پاؤ ادک ، یک دام کشمیز ، یک دام جغرات نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول بیضہ ها را قدرے سوراخ کردہ مغز بر آورده در پیالہ کنند ہمہ مصالحہ سودہ پیاز و ادک را قییمہ باریک کردہ با بیضہ های مذکور خوب لت کنند باز در بیضہ ها پر کنند و از آرد دهن بند کردہ در آب گرم جوش دادہ باز از بخارات گرم پخت نمایند بطرزہ کہ آب درمیان بیضہ ها درسد

(۱۰) ایضا پختن مرغ کباب

مرغ، یک قطعه گوشت، پاؤ آثار روغن زرد، نیم پاؤ دار چینی، دو ماشه قرنفل، سه ماشه الاچی، دو ماشه فلفل، یک شادک پیاز، نیم پاؤ ادرک، نیم دامر کشنیز، نیم دامر جغرات، پاؤ آثار نمک، یک نیم دامر - اول گوشت را قیمه کرده در روغن پیاز بریان نموده بگهار داده آب و نمک و کشنیز انداخته دو پیازه خشک ساخته مرغ را نمک و عرق ادرک و پیاز داده ببالند قیمه گوشت مذکور را نیم مصالحه آمیخته و بگهار داده در شکر مرغ پر نموده دوخته بر سیخ بسته مصالحه سوده با جغرات آمیخته بر مرغ طلا نمایند و قدری جغرات و مصالحه در روغن داده وقت بریان نمودن بالای کباب دهند چون تیار شود روغن داده برگیرند و بکار برند

(۱۱) ایضا پختن شاذی کباب

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الاچی، دو ماشه فلفل، یک شادک پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دامر جغرات، پاؤ آثار نمک، نیم دامر - اول گوشت را معده استخوان شاده گرفته نمک و عرق ادرک مالیده بعد ازیں در روغن پیاز بریان نموده در گوشت جغرات داده بگهار دهند آب کشنیز انداخته و بالا نموده چون گداز شود مصالحه داده از کپاچ بر سیخ بسته بریان نمایند و شوربه باقی را در جغرات آمیخته وقت بریان کردن بر کباب میداده باشند چون پخته شود روغن داده برگیرند

برمیگرداند اگر اندک قیمه و پیاز در روغن بریان کرده اندک قهوه
 انبه هر دو را مصالحه آمیخته و دهنگار داده در پارچه ها نهاده بطرز
 قلیه سنجیده در سیخ کشند و لعاب بادام و جغرات را از اندک
 میداده آمیخته از قرنفل بگهار داده بر کباب وقت بریان کردن میداده
 باشند کباب قتلی شود

(۹) ایضا پختن یکتا کباب خاصه که جلی نرم و

نازکی می شود

گوشت ، یک ، آثار کچری^۲ ، ده ماشه دار چینی ، دو ماشه لاهی^۱ ، دو
 ماشه قرنفل ، دو ماشه کپچی ، چهار ماشه جغرات ، چکه ، نیم پاژ آب پیاز
 پخته ، یک ، دام آب ادرب ، پخته ، کشنیز بریان ، یک دام فلفل ، یک ، تاذک ،
 نمک ، یک نیم دام لیمو ، دو عدد روغن ، پنج دام - اول
 گوشت را یکتا کلان نموده و نمک داده بر سیخ کشند و بر آتش
 افکار کباب سازدد هنوز آب کباب خشک شده باشد از سیخ برگردند
 و فرود آورده همه مصالحه سوده در جغرات چکه آمیخته و هر
 دو آب ها با جغرات یکسان کرده بایکتا ها مخلوط کرده در بادیه
 سینی تا یکپاس توقف نمایند بعد ازین بر سیخ کشند و از
 ریسبان هام پیچیده بر آتش زکال کباب نمایند آب لیمو و
 روغن یکسان کرده در یک چوب قدری پارچه بسته بکباب میداده
 باشند هر گاه که خشک شود باز تر کنند تا که پخته شود وقت
 بر سیخ کشیدن جمله مصالحه که با جغرات در و کباب تر مادمه
 آن همه را بر لیمپ کرده باشند که لختی شود

(۱۲) ایضا پختن حسینی کباب

گوشت، یک آذار روغن، یک نیم پاؤ جغرات و پاؤ آذار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک تاذنگ ادرک، یک دام پیاز، نیم پاؤ کشنیز، یک دام نمک، یک دام - اول گوشت را پارچه بادامی نموده عرق ادرک و نمک مالیده در پنج دام روغن و پیاز بریان کرده گوشت را جغرات آمیخته بگهار دهند چون آب جغرات خشک شود کشنیز داده بقدر گداز آب داده بر سیخ ها خورد کشند و یک یک پارچه پیاز دهند و در روغن بریان کرده و مصالحه سوده بر سیخ کباب بریزد و اندک آب دهند که نرم شود

(۱۳) ایضا پختن قاز

قاز، یک قطعه گوشت بز، نیم آذار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک دام بادام، نیم پاؤ کشمش، نیم پاؤ کشنیز، پاؤ آذار ادرک، نیم پاؤ بادیاں، دو دام زیره سیاه، دو دام جغرات، یک آذار صندل سوده، یک دام گل ملتادی نیم دام بیسن نخود، نیم پاؤ نمک، دو دام روغن زرد، پاؤ آذار - اول قاز را دو گهژی در آب گرم جوشیده قیبه کنند و از دو کارد سوراخها زنند و بادیاں و زیره سوده در آب حل کرده در پارچه گذرانده دو گهژی قاز را درین آب دارند پس بشویند باز از بیسن بشویند و باز از پاؤ آذار جغرات بشویند و باز از صندل و گل ملتادی آب کرده بدستور مخکور دو گهژی تر کرده نگاهدارند و باز از نمک بشویند و بعد از آن قدری شیر و کشنیز پیاز سوده و ادرک سائیده و نمک داده بهالند بعد از پس گوشت را قیبه کرده در روغن پیاز

(۱۲) ایضا پختن گوری کباب

مرغ، یک قطعه روغن زرد، نیم پاؤ دار چینی، پنج ماشه
 الاچی، دو ماشه فلفل، یک ژانک کشنیز، یک دام قردفل، دو
 ماشه پیاز، نیم ادرک، یک دام قیبه گوشت، پاؤ آثار زعفران،
 یک ماشه مرغ یا ماهی هرچه باشد صاف نموده و نمک و عرق
 ادرک داده پیاز مالیده نگاهدارند و قیبه گوشت را در روغن
 بریان کرده نمک و آب کشنیز دو پیازه خشک کرده مصالحه آمیخته
 در شکم مرغ پر نموده بالای مرغ مصالحه و زعفران سوده بمانند
 و در دیگ گلی از کهپاچ بادس و از دار چینی ته بسته مرغ را برای ته در
 دیگ گذاشته روغن اندازند بنوعی که از هر چهار طرف از دیگ
 مذکور جدا باشد ته چسپد و از آرد ماش دهن دیگ مذکور بند
 نموده بالای دیگ از گل و پارچه لیپ کنند و در زمین کوب مقدار
 یک گز کنند بالای دیگ ما چک داده آتش کنند چون سوخته
 شود بر آورده کباب بگیرند و اگر از ماهی تیار نمایند مصالحه شستن
 ماهی آنچه در کباب ماهی مر قور شود از آن شسته بعد از آن ترتیب
 این کباب کنند

(۱۳) ایضا پختن قیبه کباب طرح بازار

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه
 قردفل، یک تانک الاچی، دو ماشه کشنیز، یک دام فلفل، یک
 تانک پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام نمک، نیم دام - اول گوشت
 را خوب قیبه نموده ادرک و پیاز مصالحه ساقیده اندک روغن
 آمیخته بر سیخ تیار کرده اندک بریان نموده از سیخ جدا ساخته
 و در پاتیل روغن و آب داده گذارند چون آب خشک شود در
 روغن کباب سرخ گردد بگیرند

از گل پنبه‌گول لیپ مقدار یک انگشت بالا کرده و در دیگ گرم پخت نمایند چون گل لیپ سرخ شود دور نهوده گوشت ماهی را از خار دور کرده و پاک کرده از آرد نخود گوشت ماهی را لنت نهوده بعد مصلحه ساقیده و پیاز و سفیدی بیضه مرغ و آرد نخود بریان و بادیان و جغرات آمیخته صورت پارچه ساخته اندک اندک آب در دیگچه کرده بالای آب از کاه فرش کرده پارچه‌ها ماهی بر کاه داشته آتش کنند چون پخت شود در روغن بریان کنند اگر چاشنی دار خواهند در روغن بریان کرده چاشنی عقبش انداخته جوش دهند چون چاشنی خشک شود زعفران دهند و برگیرند

(۱۷) ایضا پختن توائی کباب

توائی ، یک آثار قیبه گوشت ، نیم آثار جغرات ، نیم پاؤ روغن ، نیم پاؤ ادرک یک دانه دار چینی ، یک ماشه الایچی ، یک ماشه قردفل ، یک ماشه کشمیز ، یک دانه نمک ، دو دانه اول توائی را از میان خالی کرده نمک زدند و قیبه گوشت دو پیازه نهوده در میان توائی کنند دهنگار داده برسیخ کنند یک کهپاچ برابر سیخ آراسته بسته طرز کباب آتش انگشت دهند چون خشک شود مصلحه و اندک روغن درهم نهوده لعاب ساخته بر کباب میداده باشند چون لعاب بدین دستور طرح شود از آتش برگیرند در روغن دهند بهمین وجه کباب کدو و بادنجان خواسته باشند کنند و اگر باد رنگ و خیار بسازند جایز گردد

بریان کرده گوشت را بگهار داده دو پیازه خشک کرده و باقی پیاز در روغن بریان کرده کشمش و مصالحه ساقییده در پیاز در هم نموده و در شکم قاز پر نموده از رشته شکم قاز دوخته و بسته در آب جوش کنند و اگر پخته باشد جوش ندهند بعد ازیں برنج و کشنیز و بادام بریان نموده در هموی آذجوش ساقییده جغرات و مصالحه و اندک روغن آمیخته لعاب کرده قاز را برسیخ بسته وقت بریان کردن این لعاب میداده باشند چون پخت شود روغن داده از آتش برگیرند ،

(۱۵) ایضا پختن کباب بطرز ماهی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، یک ماشه الاچی ، یک ماشه قردفل ، یک ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ، نیم پاژ ادرک ، یک دام بیسن نخود ، نیم پاژ نهک ، دو دام - اول گوشت را پارچه نموده کرده بطرز ماهی کرده مصالحه و نهک داده در روغن و آب یخته ها گداز نموده و جدا کرده از آرد نخود اندک مصالحه آمیخته مثل شهد از آب حل کرده بر کباب طلا نموده در روغن بریان کرده بعد ازان در آب سیر غوطه داده برگیرند و یک گهژی نگاهدارند و آرد نخود را از بالا دور کنند و بکار برند طرز ماهی میشود

(۱۶) ایضا پختن کباب ماهی نوع دیگر

ماهی ، یک آثار روغن زرد ، پاژ آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک کشنیز ، نیم پاژ پیاز ، نیم پاژ ادرک ، یک دام زعفران ، یک ماشه بیضه مرغ ، یک عدد نخود بریان ، نیم پاژ جغرات سه دام بیسن نخود یاژ آثار بادیان ، یک دام نهک ، دو دام - اول ماهی را صاف نموده

پاؤ آثار ادرك ، يك دام كشميز ، يك دام سير ، يكدام باديان
 دو دام زيرق سياه ، يك دام برنج ، نيم پاؤ نمك ، سه دام
 اول گوشت را بدستور يخنى كرده وقتيكه گداز شود گندم را
 از آب يخنى پخته خوب گداز كرده در پارچه گذرانده در ديگچه
 انداخته بر ديگدان نهاده طرز نهاری بران دهن ديگچه بند
 نموده از قردفل و روغن بگهار داده چو يك جوش خورد
 يخنى را تار تار نموده در شيره گندم اندازند و هيضم از زير
 ديگچه دور نموده بر آتش زكال جلد دم دهند كه جوش خورد
 بعد از دو گهڑى لت نهيند پس شير و شيرق برنج پخته از
 پارچه گذرانده در ديگچه مذكور اندازند و لت كرده دم دهند
 باز يك گهڑى دم دهند و باز لت كرده بحديكة لت كنند كه
 مهرا شود بعد ازان در لنگري كشند و باز روغن باقى داغ نموده
 بالا اندازند دار چينى و قردفل سوده بران ريزند

(۳) ايضا پختن هريسك عدس

گوشت ، نيم آثار دال عدس ، يك آثار روغن
 زرد ، سه پاؤ برنج ، نيم پاؤ جغرات ، دو دام
 دار چينى ، نيم دام قردفل ، چهار ماشه ادرك ، دو دام پياز ، پاؤ
 آثار كشميز ، دو دام باديان ، دو دام زيرق سياه دو دام ، نمك ، سه
 دام - اول گوشت را بدستور يخنى كرده گداز نموده دال مذكور
 بى نمك جدا گداز كرده بگهار داده و برنج را خشكه پزنده و جغرات
 هر سه را در آب يخنى در پارچه گذرانده قردفل بگهار داده گوشت
 را تار تار نموده عرق ادرك و اندك دار چينى داده دران اندازند

قسم هشتم در انواع پختن هریسه ها و شش رنگها و
خاکپینها و سهوسه و پوری و شیرینی ها و غیره

نوع اول پختن هریسه ها

(۱) پختن هریسه با شاهای

گندم شسته و کوفته ، یک آثار گوشت ، دو آثار روغن
زرد ، پاؤ آثار شیر ، پنج آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو
ماشه پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، دو دام سیر ، دو دام ادرک ، دو
دام بادیان ، دو دام نمک ، سه دام زیره ، یک دام - اول
گوشت را پیاز و ادرک و سیر و کشنیز و دو دام روغن و نمک
داده بادیان و زیره را یکنه بسته انداخته یخنی موافق نمک
کرده شوریده را از پارچه گذرانده از قرنفل و اندک روغن
بگهار داده یخنی را تار تار نموده نگاهدارند و پنج آثار شیر و
دیم آثار آب باهم یکجا کرده جوش نموده در دیگچه با گندم
و طرز بهاری بران روی دیگچه بسته از پنج دام روغن و قرنفل
بگهار داده چون یک جوش خورد گوشت مخور معده شوریده
بیامیزند و از زیر دیگچه هیزم سوزان دور نمایند و براهگر
نگاهداشته لب محکم نمایند بعدیکه یکسان شود پس قرنفل
و دار چینی بیامیزند و از بالا روغن داغ نموده اندازند
و بکار برند

(۲) ایضا پختن هریسه ریشمین نوع دیگر

گندم کوفته و شسته ، یک آثار گوشت ، یک آثار روغن
زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، یک دام قرنفل ، چهار ماشه پیاز ،

پخته شوند اندک مصالح و نمک بر مغز بیضه ها بریزند و اگر چاشنی دار خواهند همراه دو پیازه چاشنی داده بر ماهی توه تده بسته بر آتش ملایم پخته سازند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

(۳) ایضا پختن شش رنگه سیب چاشنی دار

سیب ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار شکر چینی ، پاؤ آثار لیموں ، نیم پاؤ زعفران ، یک ماشه کشمش ، نیم پاؤ بیضه مرغ ، پنج عدد - اول سیب صاف نموده در آب جوش داده قیبه نموده نگاهدارند و شکر و لیموں را شیر کرده بر آتش جوش نموده در قیبه سیب اندازند و اندک روغن دهند بر آتش گداز کنند چون چاشنی خشک شود و اندک بماند زعفران داده باقی روغن را در ماهی توه قیبه مذکور تده بسته کشمش بریزند و مغز بیضه ها را درگی بندند دار چینی و قردفل و اندک نمک سوده بر وقت اندازند که پخته شود برگیرند

(۴) ایضا پختن شش رنگه سیب نمکی

سیب ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار پیاز ، نیم پاؤ ادرك ، یک دانه دار چینی ، یک ماشه قردفل ، یک ماشه الاتچی ، یک ماشه بیضه مرغ ، پنج عدد نمک ، یک دانه - اول سیب را صاف نموده در اندک آب جوش دهند چون تیار شود از چمچه کو بیده مصالح انداخته با روغن در ماهی توه نموده سیب را تده بسته مغز بیضه ها را اندک مصالح و نمک بریزند چون پخته شد از دیگران برگیرند

و از کفچه لت کرده چوں در هم شود یک گهری دم داده لیکن براغفر جلد بگذارند و باز لت کرده یک گهری دیگر دم دهند و باز لت کنند تا که لت خورده یک ذات شود قردفل و دار چینی سوده بیامیزند و روغن داغ نموده بالا پیش اندازند و در لنگری کشند

نوع دوم پختن شش رنگها

(۱) پختن شش رنگ متعارف

پیاز، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار شکر چینی، یک نیم پاؤ زعفران، یک ماشه دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک تانک بیضه مرغ، پنج عدد اول پیاز را حلقه بریده در هم روغن بریان کرده چاشنی تیار نمود زعفران سوده آمیخته در پیاز داده تده و بالا کرده مصالح دهند و نیم روغن در ماهی توده که از بریان شده پیاز باقی مانده باشد تده بسته مغز بیضه ها را درگی بسته با دو پیازه بر آتش نهند لیکن جلد نباشد و کم هم نباشد چوں بیضه پخته شود پیاز محض مصالحه و نمک سوده حصه رسد اندازند و در پیاز، هم نمک دهند و برگردند

(۲) ایضا شش رنگ گوشتی

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار بیضه مرغ، پنج عدد دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه زعفران، یک ماشه ادک، یک دانه کشنیز، یک دانه پیاز، نیم پاؤ نمک، دو دانه اول گوشت را قیبه نموده در روغن پیاز بریان نموده گوشت را بگهار دهند و نمک کشنیز انداخته تده و بالا کرده چوں گداز شود مصالح و زعفران اندازند دو پیازه کرده در ماهی توده تده بسته بالا و تده مغز بیضه ها را درگی بندند و آتش موافق دهند که بیضه ها

(۲) پختن خاکگینه چاشنی دار

بیضه مرغ، ده عدد گوشت، پاؤ آثار روغن پاؤ آثار شکر چینی، پاؤ آثار لیمو، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه زعفران، یک ماشه ادرک، یک دام پیاز، نیم پاؤ کشنیز، دو دام نمک، یک دام - اول گوشت را قیمه کرده باریک نموده روغن و پیاز بریان کرده بگهار نموده نمک و کشنیز داده دو پیازه پر مصالحه کرده مغز بیضه های مذکور آمیخته لت کرده مصالحه باقی و قیمه ادرک و پیاز و زعفران آمیخته و روغن گرم انداخته بالای پاتیله سرپوش نهاده اندک آب دهند چون بریان شود چاشنی تیار نموده بر آتش دهند و خاکگینه گرم را در چاشنی اندازند چون چاشنی خشک شود از دیگدان برگیرند

(۳) پختن خاکگینه نوع دیگر

بیضه مرغ، پنج عدد روغن زرد، نیم پاؤ شکر چینی، پاؤ آثار ادرک، یک دام پیاز، دو دام زعفران، یک ماشه کشنیز، نیم دام نمک، یک دام اول مغز بیضه ها را از دست لت کرده اندک نمک و مصالحه و زعفران آمیخته در روغن گرم اندازند چون هر دو طرف بریان شود چاشنی تیار نموده عقب در خاکگینه اندازند چون چاشنی خشک شود از دیگدان برگیرند و بکار برند

نوع چهارم پختن سموسه ها

(۱) پختن سموسه ورقی

گوشت، یک آثار روغن زرد، یک آثار میحه، یک آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک تاذک پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام نمک دو دام

(۵) بیضا پختن شش رنگه بادنجان

بادنجان، یک، آثار روغن زرد، پاؤ آثار جغرات، پاؤ آثار پیاز، نیم پاؤ بیضه مرغ، پنج عدد ادرک، یک دام دار چینی، دو ماشه الائچی، دو ماشه قردفل، دو ماشه فلفل، یک تانک انبه، نیم پاؤ و نمک، دو دام. اول باد نجان را صاف نموده در آب جوش داده بگو بند و نمک بپیمیزند و پنج دام روغن پیاز بریان نموده بگهار دهند بعد ازین جغرات و قیبه انبه اندازند چون تیار شود مصالح آمیخته پنج دام روغن در ماهی توه اندازند باد نجان را تبه بسته مغز بیضه ها را درگی نموده بر آتش دهند اندک مصالح و نمک بر بیضه ها بپیزند چون مغز بیضه ها پخته شود از دیگدان برگیرند به همین طرز توائی و مدو را تیار کرده اگر چاشنی دار کنند همراه جغرات چاشنی دهند چون خشک شود در ماهی توه به بندند بعد از آن پخت شدن در لنگری کشند شکر چینی پاؤ، آثار لیمون پاؤ آثار

نوع سوم پختن خاکینه ها

(۱) پختن خاکینه بیضه مرغ نمکی

بیضه مرغ، ده عدد روغن، پاؤ آثار دار چینی، یک ماشه قردفل، یک ماشه الائچی، یک ماشه زعفران، یک ماشه پیاز، نیم پاؤ کشنیز، یک دام نمک، یک دام فلفل، یک تانک آرد بادنجان بریان نموده، یک دام اون مغز بیضه ها و مصالحه و قیبه و ادرک و پیاز را دجا کرده از دست خوب لت کرده چون روغن خوب گرم شود بیضه لت کرده را در آن اندازند بالای پاتیل سرپوش کنند و آتش کنند اندک آب دهند چون بکرو پخته شود روی دیگر گردانند بطرف روغن کنند زعفران آب کرده اندازند و قتیقه تیار شود از دیگدان برگیرند

نوع پنجم پختن پوری ها

(۱) پختن پوری گوشت

گوشت ، یک آثار میده ، یک آثار روغن ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ٹانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دامر کشنیز ، یک دامر دال پوندٹ ، نیم پاؤ - اول درمیان میده پاؤ آثار روغن مالیده اگر هوا گرم باشد هفت دامر روغن مالیده خمیر سخت کرده گوشت را قیمه باریک نموده در روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده بدستور دو پیازه سفید پر مصالحه آمیخته دهند و در شکر پوری پر نموده در روغن بریان کنند و اگر دال خرد را در روغن و پیاز بگهار داده دو پیازه پر مصالحه نموده دهند در روغن بریان کنند جایز است

(۲) ایضا پختن پوری میلہ شیریں میوه دار

میده ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار بادام ، نیم پاؤ عرق ادرک ، یک دامر پسته ، نیم پاؤ نبات ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه اول نبات را دانه دار سائیده قیبه پسته و بادام آمیخته و عرق ادرک داده بدارد و نمیده را پنج دامر روغن مالیده از آب سرد خمیر کنند و پوری ساخته در شکر او داده در روغن بریان کنند

(۳) پختن پوری میلہ وجغرات

میده ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار جغرات چکه ، سه دامر اول نمیده را جغرات مالیده و پنج دامر روغن دهند و بماند ادک آب گرم دهند چون بسته شود پنج دامر روغن دیگر داده مشت دهند بعد پوری ساخته بر آتش ملایم بریان نمایند

چربی بز، نیم پاؤ - اول گوشت قیبه باریک کرده در روغن بریان نموده بگهار نموده بدستور مصالحه داده دو پیازه کنند و دهنکار داده نگاهدارند و میده را از آب و نمک خمیر سفت کنند و مشت یکر و دهند از بیلن پوری ساخته^۱ دهند اگر هوای گرم باشد چربی بز^۲ بر یک حصه و روغن دو حصه یکجا کرده بیامیزد اگر هوای بارد باشد پس چربی و روغن برابر اندازند و ساخته دهند و سموسه کرده در روغن اندازند اگر خواهند میوه کنند بجای دو پیازه کشمش و پسته جو کوب نموده پر نمایند و در روغن بریان نمایند و بگار بردند

(۲) پختن سموسه لقمی

گوشت، یک آثار روغن زرد، یک آثار میوه، یک آثار دار چینی، دو ماشه الاچی، دو ماشه قردفل، دو ماشه فلفل، یک تاذک ادرك يك، دام کشمیز، یک دام پیاز، نیم پاؤ نمک، دو دام - اول درمیان میده روغن انداخته بمالند و از شیر خمیر بدستور سفت نمایند و در هوای گرم هفت دام روغن درمیان میده دهند گوشت را قیبه کرده در روغن و پیاز بگهار داده^۳ ته و بالا نموده آب موافق گداز داده و بعد از مصالحه سوده انداخته دو پیازه نموده دهنکار داده میده را پوری ساخته و پوری را دو پاره کرده نیم پوری را سموسه ساخته دو پیازه درمیان آن داده در روغن بریان کنند اگر میوه دار کنند پسته و کشمش چو کوب کرده لیکن کشمش درست باشد در سموسه پر کرده بریان نمایند

گلاب، دو دام - اول درمیان میداده دو دام روغن و سفیدی بیضه ها بمانند و از شیر و آب خمیر سخت بدستور خمیر سموسه به نیک از بیلن پوری ساخته از نوک کارد بصورت لوز تراشیده در روغن بریان کرده و شیرۀ قند تار بند نموده خربشبوگیها آمیخته لوزها را در شیرۀ گرم اندازند چون شیرۀ بر لوزها طلا نموده بر آورده جدا جدا داشته میوه را ریخته نموده بر لوزها اندازند

(۳) ایضا پختن فچلا و

میده، یک، آثار روغن زرد، یک، آثار عدس، پاؤ آثار شکر چینی، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه لاتیچی، دو ماشه پسته، دو دام ادک، دو دام پیه بز مقدار سانهشده - اول عدس را در آب جوش نموده در اندک روغن و پیاز بریان کرده بگهار داده دو پیازه کنند اما دانه عدس جدا جدا باشد مصالحه آمیخته داده میداده را بطرز سموسه ورقی خمیر سخت نموده از بیلن پوری باریک ساخته سانهشده دهند اگر هوا گرم باشد روغن یک حصه و پیه بز دو حصه اگر هوا سرد باشد برابر آمیخته سانهشده داده بطرز سموسه ورقی کرده پوری چهار گوشته بز پخته سازند و بالای پوری عدس دهند بطرز مذکور باز سانهشده دهند و باره پوری دیگر ساخته بالای دو پیازه مذکور داده از هر چهار طرف دهن هر دو از آب بند نموده همین طور چهار پنج ده داده در روغن بریان کرده شکر را شیرۀ عقبش تارچند نموده از دیگدان فرود آورده سرد نموده نچلاوه را در آن اندازند از قاشق در ورقها شیرۀ بدهند چون شیرۀ در خور شود بر آورده پسته را چو کوب نموده کشش درست بجای عدس داده در روغن بریان نمایند

(۳) ایضا پختن پوری دال نخود

دال نخود ، یک آثار روغن زرد ، دو آثار دار چیننی ، دو ماشه قردفل ،
 یک ماشه الاثقی ، یک ماشه ادرک ، یک دام زعفران ، دو ماشه ذمک ،
 سه دام جغرات ، دو دام روغن جهت بریان نمودن یک آثار - اول
 دال را در آب جوش داده دانه دار بسایند و در نیمر پاؤ روغن
 بریان کنند چون نیمر پخت شود جغرات اندازند چون خشک شود
 دال بریان کرده مصالحه آمیخته زعفران بیامیزند بآب سرد میده
 را خمیر کرده پوری ساخته در شکر پوری پر ساخته در روغن
 بریان کنند

نوع ششم پختن شیرینیهها

(۱) پختن ساق عروس

میده ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار مغز بادام ، پاؤ آثار
 قند ، پاؤ آثار شیر ، نیمر آثار - اول شیر و پنج دام روغن را در
 هوا سرد مالیده و در هوا گرم هفت دام روغن مالیده بالا بر
 کالبد تهنه ساق عروس از دست درست کرده در روغن مده کالبد
 بر آتش نرم بریان کنند و بادام یا پسته بریای کوفته با
 قند آمیخته و چند ساق عروس بریای کوفته بادام بیامیزند و
 ساق عروس خالی پر نمایند و اگر نیمر آثار شکر چینی تارند نموده
 از کفچه لت کرده سفید کنند و ساق عروس را غلاف کنند کپور^۲
 پال شود

(۲) پختن کله پر پاؤ

میده ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار قند ، نیمر آثار بیضه مرغ ،
 سه عدد پسته ، نیمر پاؤ مغز بادام ، نیمر پاؤ مشک ، یک ماشه

شود آتش یک هیزم کنند که گرم ماند که شیرۀ سفید شود و از مالیدن انگشت دانه بیاید بر انگر گرم نموده بوندی مذکور را انداخته تـه و بالا نموده لـغو بـندند

(۶) پختن اندرسه

آرد برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار شکر چینی، بست و دو دام - اول شکر را شیرۀ تار دار درست نموده موافق شیرۀ آمیزنی کرده آرد برنج آمیخته یک دام روغن داده آتش دور نموده ایس قدر آتش دارند که کڑاهی سرد نشود پنج گهڑی از کف گیر لت کنند که نرم شود از آتش بر گرفته دو گهڑی دم دهند باز از چکه میده را در خوان مشیت داده اندرسه ساخته روی بالا نموده در روغن بریان کنند اگر خمیر اندرسه را گلگله سازند در خمیر مذکور یک آثار جغرات آمیخته لت دهند و در روغن بریان کنند

(۷) پختن بالو شاهی بره

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، یک آثار - اول پاژ آثار روغن در میده داده بمالند بعد از ایس از آب گرم بمالند باز پنج دام روغن دیگر دهند و میده را لت کرده ته و بالا نموده خمیر کنند بعد از ایس بره ساخته روغن و اندک جغرات مالند و روغن گرم بره را دران اندازند و آتش کم کنند تا ملایمت پختن دهند یک روپخته شود بره ها را از سینک^۱ سوراخها داده شیرۀ آمیزنی تار بند نموده بره ها را دران انداخته شیرۀ را از کفچه لت کرده باشند که سفید شود و بره را غلاف شیرۀ سفید کرده نگاهدارند که خشک شود و خرمة را بهمین طور تیار کنند لیکن یک خرمة را از بره کتر کنند

(۳) ایضا پختن آمیزنی مונک و ماش

شکر چینی ، یک آثار روغن ، یک آثار جغرات ، چکه یک آثار دال موندگ شسته ، پاؤ آثار - اول دال را از سنگ بسایند جغرات آمیخته لت نهانند چون مقدار دو گهری یا زیاده لت نموده مانند غسل کرده پس قطره ازان بر روی آب اندازند چون بر آب قرار گیرد بدانند که تیار شد روغن را بر آتش موافق دهند و پیتھی مذکور را در پارچه

بسته یک سوراخ در پارچه کرده خیالای در روغن آمیزنی سازند و در شهر سیوم حصه آب داده بر آتش دهند و کف از بالای دور کنند یا قدری شیر بیک صافی نهانند چون شیر در کفگیر بند شود آتش کمتر نهانند چون تار بند درست کرده شیر را بر اخگر دهند و آمیزنی مذکور بریان شده را در شیر غوطه دهند چون از شیر پر شود در ظرف دارند اگر پیتھی ماض بوده جغرات نهانند^۲

(۵) ایضا پختن لڈوے موئی چور

دال نخود ، یک آثار شکر ، یک نیم آثار روغن زرد ، یک آثار جغرات ، چکه ، پاؤ آثار اول دال مذکور را از آب تر کرده بر سنگ باریک سائیده در پارچه گذارنده یک دام روغن انداخته لت کنند بعده جغرات قدری انداخته تا چهار گهری لت کنند بعد ازان یک گهری دم دهند روغن بر آتش درم گذاشته بوندی بمقدار نخود ساخته بریان کنند و شکر را سیوم حصه آب شربت کرده بر آتش جلد دهند چون کف بالا بیاید آتش درم کنند و شیر برای صاف کردن دهند چون قطره شیر در کفگیر بند

(۱۰) پختن شکر پارا های بادام

میدۀ، یک آثار روغن زرد، سه پاؤ آثار مغز بادام، سه پاؤ شکر چینی، پاؤ آثار ملائی نیم پاؤ شیر، یک آثار - اول پنج دام روغن زرد در میدۀ مالیدۀ و بادام را سودۀ بیا میزدند و از ملائی و شیر خمیر کنند اما شیر را بجوشانند چون نیم آثار مازد بعد از آن محۀ ملائی داخل میدۀ نموده و شکر پارۀ ساخته بریان نموده چاشنی قار بند کرده و شکر پارۀ گرم در چاشنی اندازند - نوع دیگر شیر را از کفچہ زدۀ سفید کنند با لعاب بادام سائیدۀ در شیر مذکور آمیختۀ میدۀ را از آن خمیر کنند و شکر پارۀ ها ساختۀ در روغن بریان نمایند و سرد نموده نگاهدارند

قسم نهم در انواع شولہ کھچڑی

(۱) پختن شولہ کھچڑی معروف

برنج، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ گوشت، یک آثار دار چینی، پنج ماشہ قردفل، دو ماشہ الاچی، دو ماشہ فافل، یک تادک چقندر، پاؤ آثار شلغم، پاؤ آثار زردک، نیم آثار و دال موندک پاؤ آثار عدس، پنج دام نخود، پاؤ آثار ساگ پالک، پاؤ آثار ادک، یک دام پیاز، پاؤ آثار کشنیز، یک دام نمک، دو دام اول در پنج دام روغن پیاز بریان نموده گوشت را بگهار دادہ هر سه دال را اندازند تہ و بالا نموده بریان کنند کشنیز انداختہ آب کشادہ دادہ گداز کنند چون گوشت نیم گداز شود چقندر وغیرہ اندازند بعد از گداز گوشت چقندر وغیرہ بر آورده شوربہ را با دال ها از پارچہ گھرانده از پنج دام روغن و قردفل بگهار دادہ گوشت را نیز بگهار دادہ باهم آمیختہ برنج با شوربہ و گوشت وغیرہ انداختہ خوب جوش دهند چون لوبہ خوب جوش خورد ساگ اندازند چون تیار شود دار چینی و قردفل و الاچی و فافل

(۸) پختن کهاچه

می‌دهد، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، یک آثار اول می‌دهد را طرز سموسه خمیر سخت به نمک نهوده می‌دهد یک پنجه ساخته از یک پیچیده پوری مقدار پخته کنند دو پاچه را جواله اندازند باز بیلان کنند ساقه داده از یک طرف بطرز کتابت پیچیده از دست بریخته اندک لت نهوده از بیلان صاف درست ساخته از گارد صورت کهاچه کرده از میان دو پاره نهوده در روغن بر آتش ملایم بریان کنند و شکر را شیرت دار بند نهوده کهاچه را غوطه در شیر داده جدا کرده یک سو نهند و شیرت باقی را نیک لت نهانند که سفید شود بر کهاچه ها طلا کنند و یک وجه ساقه کهاچه اینست که اول می‌دهد را یکتیه کرده بر کفگیر داشته در روغن نیم گرم چهار غوطه دهند که می‌دهد گرم شود باز در هم نهوده به همون پارچه کنند از روغن خام یا پخته^۱ بز آمیخته لت کرده مثل عسل نهوده سانهشده دهند و آنرا کوبند که ته ته بر سموسه و کهاچه دهند

(۹) پختن شکر پاره

می‌دهد، یک آثار ملائی، پاؤ آثار مغز بادام، یک نیم پاؤ شکر چینی، پاؤ آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه اول ملائی را بمی‌دهد بیا میزند بادام را سوده لعاب نهوده از آن می‌دهد را خمیر کرده لت نهوده ته و بالا کرده شکر پاره آراسته در روغن بریان بردگ بادام نهوده چاشنی تار بند نهوده شکر پاره ها را غلاف کنند

نمایند و کچهری را شورجه گداز کرده با مصالح درست برجه دو پیازه
مذکور انداخته یک هوای آتش داده در کنند و از بالا روغن
داده چهار گهژی در دهند که روغن بطرز زیر بریان آواز کند آن
وقت برگیرند

(۴) ایضا پختن کچهری گجراتی

روغن، یک آثار کچهری موندگ شسته، یک آثار دار چینی،
دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک فاندک زیره
سیاه، یک دام سیر، یک دام ادرک، یک دام نمک، دو دام
پیاز، پاژ آثار - اول در روغن و سیر دال انداخته بریان کنند چون سرخ
شود حلقه پیاز و مصالح پارچه درست اندازند چون این همه
سرخ شود اندک زیره اندازند بعد پیاز در روغن از دال جدا
کرده برنج را شسته اندک ته و بالا کنند پیاز و زیره داده آب
موافق گداز نموده در دهند و از بالا باقی روغن داغ نموده بریزند
و اندک در داده از دیگدان برگیرند

(۵) ایضا پختن کچهری جاذگری

گوشت، یک آثار کچهری موندگ، یک آثار روغن، سه پاژ
دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه پیاز، پاژ
آثار ادرک، یک دام نمک، سه دام کشنیز، یک دام اول در روغن
پیاز بریان نموده گوشت را پارچه کرده بگهار داده نمک و کشنیز
داده ته و بالا کرده آب داده بعد از آن کچهری شسته اندازند
چون پخته تیار شود دار چینی و قرنفل و الایچی سائیده از روغن
باقی داده تونده حداری بریزند

سوده اندازند پلیو برنج اندازند و از پنج دام روغن بگهار دیگر دهند
اگر چاشنی دار خواهند چون برنج نیم بخت شود شولیه چاشنی
آمیخته موافق چاشنی همراه لعاب بادام در کوفته نیز دهند و
در شولیه مذکور نیز بگهار دهند و برگیرند شکر چینی پاؤ آثار
نیمون پاؤ آثار

(۲) ایضا پختن کهچڑی داؤد خانی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار کشنیز ، یک دام نمک ،
سه دام ادرک ، یک دام بیضه مرغ ، یک عدد کهچری موندگ ، یک
آثار ساگ پالک سوده ، نیم پاؤ اول گوشت را در نصف روغن بگهار
داده نگاهدارند و نیم آثار گوشت را قییمه کرده نیم پخت کرده
مصالحه آمیخته بیضه را از آب جوش نموده سفیدی بیضه دور
کرده قییمه را بر روی بیضه طلا کنند و باقی قییمه را نفودی بندند
و در روغن از قردفل بگهار دهند محه اندک شوربه آمیخته بعد
ازین مصالحه آمیخته دو پیازه کهچڑی کرده در شوربه پارچه یغنی
و مصالحه داده و ساگ مذکور گداز نمایند چون آب اندک بماند از
زعفران و نفودی گوشت اندازند و در روغن باقی از قردفل گوشت
را بگهار دهند و دم کنند چون در لنگری کشند بیضه را از کارد
دو پاره کرده جالا نهند

(۳) ایضا پختن کهچڑی مقشرا

گوشت ، یک آثار کهچڑی موندگ شسته ، یک آثار روغن زرد ،
نیم آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه اول
گوشت را پارچه نموده بدستور پولائ یغنی پخت کنند شوربه از
پارچه گذرانده شوربه را محه یغنی از قردفل بگهار داده و باز گوشت
از شوربه جدا کرده گوشت را در روغن و پیاز و کشنیز و مصالحه داده
دو پیازه سفید کنند تر و پر مصالحه باشد و زعفران سوده آمیخته چهار

قسم دهم در انواع مربه ها و اطعمه و حلوه ها و غیره و اکثر لوازم و جغرات ساختن و رنگا رنگ نمودن روغن و خمیر

(۱) پختن مربه انبه

انبه ، یک آثار شکر چینی ، دو آثار - اول انبه را لوز نموده
از خلال سوراخها داده در آب و چونده اندازند بعد چهار گهڑی شسته
از آب صاف جوش دهند شکر را شیره قطره بند نموده لوز انبه
انداخته یک جوش دهند که عفش شود باز لوز و شیره بر آتش
درم دهند که شکنجی پیدا کند یکجا کرده در مرتبان نگاهدارند

(۲) پختن مربه انناس

انناس نیم پخت ، یک آثار شکر چینی ، دو آثار انناس را پارچه
نموده از خلال سوراخها کرده در آب چهار گهڑی بدارند بعد ازین
از آب صاف جوش داده سرد کرده شیره قطره بند نموده بر آتش
ملایم جوشانیده چون پخته شود و شکنجی پیدا کند سرد نموده
نگاهدارند

(۳) طریق پختن مربه کمرکه

کمرکه نیم پخت ، یک آثار شکر چینی ، نیم پاؤ جغرات ، نیم
آثار نمک ، پاؤ آثار لیمون ، یک عده - اول کمرکه نیم پخت را در
کوزه گلی انداخته و نمک سوده در و انداخته اندک آب داده تا چهار
گهڑی بخیسایند باز از اندک آب دیگر داده چهار گهڑی ماندن بعد
ازین بآب شسته از خلال سوراخها کرده در آب چونده اندازند بعد
از یک گهڑی این آب دور کرده آب چونده یکبار کار کنند بعد از

(۶) ایضا پختن کھچڑی بمی آب

گوشت ، یک آثار کھچڑی ، یک آثار روغن ، یک آثار پیاز ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه لایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ٹانک کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام اول گوشت را قییمه کرده باریک نموده نمک و عرق ادرک و کشنیز و عرق پیاز آمیخته چهار گھڑی نگاهدارند و کھچڑی را در روغن بریان کنند و قییمه گوشت را در کھچڑی بیامیزند مصالح سوده اندازند و آتش موافق کنند یعنی دیبک آنچ چون آب گوشت و پیاز خشک شود یک گھڑی گداز کرده چهار طرف آتش اخگر داده صاف کرده بر روی دیگ گذاشته سرپوش بالای آن کنند چون تیار شود روغن باقی را داغ نموده بالا بریزند

(۷) ایضا پختن کھچڑی طاهری

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، سه پاؤ بڑی موندگ ، سه پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه لایچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام زرد چوب ، یک دام نمک ، سه دام اول قییمه زرد چوب را سائیده در آب حل کرده در روغن بریان نمایند بعد ازیں روغن را در پارچه گذرانده گوشت را از قرنفل در آن روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده ته و بالا کرده آب موافق یخنی پولاؤ انداخته گداز کنند باز بڑی موندگ را در روغن بریان در یخنی اندازند و ادرک و پیاز منخور اندازند بعد ازیں برنج اندازند چون پخته شود مصالح سوده اندازند و در لنگری کشند

آثار روغن زرد در میده انداخته سخت نموده سوهانی ساخته در ماهی توه به پزند و سرد نموده بکوبند و از غربال بگذرانند و در روغن بریای نهانند چون سرخ شود چاشنی قطره بند نموده غسل آمیخته بر سر آن اندازند و مشک و گلاب داخل کرده دور بپزند و اگر از آرد نخود کنند آرد نخود پاؤ آثار میده یک آثار

(۲) ایضا پختن حلوۃ کمانج

کمانج، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، یک آثار اول کمانج را خشک نموده از دست مالیده چون خوب باریک شود از غربال بگذرانند و در روغن بریای نموده شیره قطره بند نموده بر سر آن بریزند و عرق دو عدد لیمو اندازند و نگاهدارند

(۳) پختن حلوۃ زردک

زردک، یک آثار روغن زرد، نیم پاؤ شکر چینی، آثار میده دو دام - اول زردک را در آب جوش نموده پوست و استخوان دور کرده در پاتیلد کنند و از کفچه لت نهانند که خوب درهم شود بعد ازیں میده را در روغن بریای نموده شیره شکر انگشت پنج در گذارند و بر آتش ملایم به پزند و کفچه زده باشند چون بسته شود از دیگدان برگیرند اگر خواهند تور^۱ سازند نیم وزن شکر و شهد داخل نهانند و قوام سخت نکنند و در طبق فرش نموده لوزینه ترانند

(۴) ایضا پختن حلوۃ ادرک

ادرک به ریشه، یک آثار روغن زرد، نیم آثار شکر چینی، نیم آثار - اول ادرک در آب جوش نموده از همان آب جوش ادرک

۱ - مالضم و تشدید میم و تخفیف آن محروف کلیچه - خیمه را نیز بمشابهت آن کماج گویند

یک، گهوژنی آب مذکور دور نموده تا چهار گهوژنی قدری جغرات را دور نموده در آن تر کرده نگاهدارند بعد این را هم دور نموده در دوغ دیگر لبالب کرده جوش دهند. چون رنگ دوغ الون شود در دوغ دیگر انداخته اندک، جوش دهند چون گداز شود بر آورده بآب صاف نموده شیرۀ لیموں داده در پنج دام شیرۀ شکر جوش کنند چون گداز شود از شیرۀ جدا کنند شکر را شیرۀ عفش نموده کهرکه، در و انداخته یک، جوش ملایم داده سرد کرده در مرتبان نگاهدارند

(۳) پختن مربی کیلا

کیله پخته، یک، آثار شکر چینی، نیم آثار لیموں، یک، عدد، اول کیله را دو پیازۀ طور بریده در دیگچه اندک آب داده از کاه فرش کرده کیله را بر دهاتر نهاده آتش کنند تا بخار به کیله رسد و پخته شود باز چاشنی قطره بند نموده عرق لیموں در آن چکانده کیله های مذکور را در چاشنی انداخته یک، جوش داده سرد نموده نگاهدارند

(۵) پختن مربی پهایسه

پهایسه سفت، یک، آثار شکر چینی، دو آثار - اول آب را گرم نموده از آتش فرود آورده پهایسه ها در آب انداخته نیم گهوژنی ماده دهند چون گداز شود از آب سرد بشویند و چاشنی قطره بند نموده در آن انداخته یک جوش داده پس پهایسه بر آورده باز چاشنی را یک جوش دهند و قتیقه عفش شود سرد نموده پهایسه در آن انداخته نگاهدارند

پختن حلوة ها

(۱) پختن حلوة کشمش

کشمش یک آثار میدۀ، یک آثار شکر چینی، یک آثار روغن زرد، نیم آثار شهد، پاؤ آثار مشک و غلاب قدری، اول پاؤ

سوده در اخیر مرتبه باشییر آمیخته لت نهانند چون بهم بسته شود برگیرند و اگر خواهند شیر را جوش داده هم قند آمیخته باز جوشانیده چون قاشق ملع شود باقی قند را شیر تاریند نموده بدستور مسطور بپزند و حلوه مقراضی شود

(۸) ایضا پختن حلوه نخود بریان

قند سفید ، یک آثار روغن زرد ، نیمه آثار پسته ، نیمه پاؤ شیر ، دو آثار شهد ، نیمه پاؤ آرد نخود بریان ، یک آثار - اول شکر و شهد را در شیر آمیخته شیر تاریند نموده آرد نخود را از آب مثل شهد نموده ربع آثار ایس در شیر بطور تار باریک اندازند و از کفگیر حل نموده باشند پاؤ گهری آتش دهند که آب آرد خشک شود باز ربع آثار بطرز مسطور اندازند همیس وجه دو چهار مرتبه اندازند و حل نموده باشند دو دام آرد نخود جدا دارند چون حلوه عفش شود آن را انداخته روغن داده از کفگیر لت نموده چون خوب بریان شود سخت گردد یک دام روغن داده بر دارند و پسته را زیر و بالا نموده اندازند

(۹) ایضا پختن حلوه بادام نوع دیگر

با دام مقشر ، دو دام روغن زرد ، دو دام میده ، دو دام - اول خرما و با دام را اندک آب انداخته همه شب در شبنم تر دارند صبح تخم خرما و پوست بادام دور نموده از همان رس آتش کنند و میده را در روغن بریان نموده شیر میوه اندازند و لت نهانند چون بسته شود از آتش برگیرند بجای معجون است اگر کسی را دماغ خالی شده باشد هفته ایی قدر هر روز تیار ساخته گرم گرم خورد دماغ تر شود

بسایند و دو دام میبند آمیخته در روغن بریان سازند بعد از آن شیر را بر قوام انگشت پنج نموده بران ریزند و بر آتش ملایم به پزند که پخته شود و اگر لزوم خواهند نیم وزن شکر و شهد پاشند

(۵) پختن حلوا بادام

بادام، یک پاؤ شکر چینی، نیم پاؤ روغن زرد، یک نیم پاؤ اول بادام مقرر نموده بسایند و شکر را شیر نموده بادام سوده در آن اندازند و از کفچه لت کنند چون بسته شود روغن داغ نموده دهند و برگیرند اگر در حالت تر روغن داده برگیرند چهچه خوری شود و اگر خواهند که تور بدهند شهد و شکر بوزن برابر به موجب وزن مزبور بر قوام آورده تور بدهند

(۶) ایضا پختن حلوا کشمش

کشمش، پاؤ آثار روغن، نیم پاؤ شکر چینی، پاؤ آثار اول کشمش را در روغن اندازند و بر آتش ملایم پزند و کفچه داده لت نمایند چون خوب لت شود شیر چاشنی عقبش تار بند نموده اندازند و لت نمایند چون بسته شود از دیگدان برگیرند

(۷) پختن حلوا شیرگاؤ

شیر گاؤ میش، یک آثار قند سفید، پاؤ آثار روغن زرد، نیم پاؤ مغز بادام، سه دام اول شیر را جوشانده از قاشق بیالایند اما ملائی درون افتد و قند را شیر تار بند نموده آتش کم کنند چنانچه آتش یک هیزم باشد ربع آثار از شیر مذکور در شیر اندازند و از قاشق دو سه کرت لت نمایند تا درهم شود باز یک ربع شیر شیر همان طور انداخته همین دستور همه شیر اندازند و لت نمایند بعده بادام

شیر جوش نموده از آتش فرو گرفته شکر آمیخته باریک جوش داده آرد بریان مذکور را اندازند و لت نمایند چون پخته شود و بسته گردد برگینند

(۱۴) ایضا پختن حلولا کاسنی کدو یعنی کدو حکمینی

کدو زرد، دو آثار روغن زرد، نیم پاؤ تباشه یا شکر، نیم آثار مشک، یک ماشه گلاب، ده دانه زعفران، یک دانه اول پوست کدو صاف کرده بموجب موازنه مذکور اندک آب انداخته در دیگچه اندازند و بر آتش دهند و بالای سرپوش گذارند که بخار بند شود بعد از دو گھڑی وقتی که خوب گداز شود از دیگچه بر آورده در پارچه لی انداخته پیچ دهند که جمله آب از وی برآید و کدو مهرا گردد و بطرز آلو خمیر کرده بعد از آن در روغن مذکور انداخته بریان کنند بعدیکه بوی بریان شدن ظاهر گردد بعد از آن شکر را قوام انگشت پنچ کرده کدوی بریان کرده را اندازند و کفچه زنند که آب سوخته شده در روغن آید و روغن بگذارد بعد از آن برگینند و زعفران سوده در و اندازند لیکن بوقت انداختن کدو در شیر اول زعفران اندازند بعد از آن کدو را فرود آورده قدری گلاب و مشک بقدر استعداد بیامیزند و اگر خواهند که تور بند کنند نیمه وزن شکر را بر قوام آرند و نیمه شیر داخل کنند و قتی که شیر خوب عفش شود زعفران و خوشبوها و غیره انداخته در خردنچه گرفته پهن کرده لوز پاک کارد به پرند

(۱۵) ایضا پختن حلولا بیضه مرغ

بیضه مرغ، چهار عدد روغن زرد، ده دانه میحه، چهار دانه تباشه، پاؤ آثار زعفران، یک دانه اگر خواهند که زرد رنگ

(۱۰) ایضا پختن قر حلوۃ نشاسته

نشاسته ، یک آثار قند ، یک آثار شیر ، چهار آثار زعفران ، پنج ماشه اول نشاسته را از آب حل نموده نگاهدارند و قتیقه درته نشیند آب نیلگون دور کرده آب دیگر آمیزند باز بگذارند که ته نشین شود آب مذکور دور کنند تا که آب نیلگون دور شود آب صاف دهند در آب حل نموده از پارچه گذرانده در پاتیله کنند و قند و شیر در روغن هم آمیزند و بر آتش دهند و آتش ملایم کنند و کفچه زده باشند چون پخته بسته شود زعفران یا گلاب سوده بپاشند و پسته و بادام آمیخته از آتش برگیرند

(۱۱) ایضا پختن حلوۃ نرم

نشاسته ، یک آثار روغن زرد ، نیم پاؤ شکر چینی ، یک آثار - اول نشاسته را سوده در روغن بریان کنند بعده اندک آب گرم اندازند قدری آتش داده شیر را تاریند اندازند و لت کنند و بسته برگیرند

(۱۲) ایضا پختن حلوۃ بونٹ

دال نخود سبز ، یک آثار و نیم پاؤ روغن زرد ، یک نیم آثار شیر ، دو آثار شکر چینی ، نیم آثار اول دال را در دیگ نیم گرم بریان کرده میخده ساخته در روغن بریان نموده شیر شکر با شیر آمیخته اندازند و لت نمایند چون پخته و بسته شود بر دارند

(۱۳) ایضا پختن حلوۃ بیسن

آرد نخود خام ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار شکر چینی ، یک آثار شیر ، دو آثار اول آرد نخود خام در روغن بریان نموده و

(۱۷) ایضا پختن حلوه بیضه مرغ نوع دیگر

برای قوت باده بسیار نافع است حکم سیماب دارد - بیضه مرغ، چهار عدد زعفران، نیم ماشه موچرس، نیم ماشه شکر چینی، چهار ماشه مشک، بوزن دو جو روغن زرد، چهار دام - اول بیضه ها را شکسته زردی بیضه ها را مذکور علاحده کرده در ظروف انداخته از دست مالش نمایند و روغن و شکر چینی این هر دو تمام و زردی ها انداخته از کف دست مالش نمایند تا که یکسان شود آن وقت بر آتش انگشت نهاده از چمچه لت کرده باشند و قتی که بر بستگی آید آن زمان مشک و زعفران و موچرس اندازند و قتی که خوب پخته شود و روغن جدا شود از دیگدان برگیرند و نگاهدارند و چهار بخورند همیسی طور هر روز تیار کرده تا هفت روز بخورند و قدرت خدای تعالی به بینند چه چیز بنظر می آید و سفیدی بیضه ها را مذکور که بماند در و نمک و مرچ انداخته علاحده در روغن بریان نموده بالای حلوه مذکور بخورند

(۱۸) ایضا پختن حلوه رشاله

بیضه مرغ، ده عدد قند سفید، یک آثار - اول باید که زردی بیضه ها دور کرده سفیدی را در پیاله چینی برگیرند و ده یا بست تا سنگ مالش را از کمر بند کرده سفیدی بیضه های مذکور را باسینگ ها لت کنند بعدیکه خوب کف پیدا کند و لبالب پیاله شود بعد از آن قند را شیرت تار بند نموده آتش گرم کرده شیرت بیضه کف کرده را در آن اندازند و از کفچه چوبه که پیش حلوه پزانی میباشد بدان لت میگردانند باشند بعدیکه بر قوام آید لیکن بعدیکه شیرت بدان نهاید و اعصاب بیضه ها بالا نهاید

کنند بیضه محض زردی باستعمال کنند و اگر خواهند که سفید کنند سفیدی بیضه باستعمال آورند و طریقی چنان است که اول آرد را پارچه بیز نموده میزدند او بهوجب موازنه مذکور بگیرند بعد ازان بیضه را شکسته شیرۀ آنها را در پیاله چینی یا مس بهر نوع که باشد در آن گرفته تمیاضه ها را درهاون دسته ساخته و در شیرۀ بیضه ها داخل کرده خوب لنت کنند و جهله وزن زعفران خوب سرمه سا کرده در شیرۀ لنت نمایند و بعد ازان شیرۀ و میزدند مذکور را در روغن بریان کنند بعدیکه خوشبوئی پدید آید و آرد سرخ رنگ شود در آن انداخته زود زود کفچه زنند که همان یکسان شده مانند دانۀ خشخاش شود بریان شدن دهند بر آتش نرم و قتیکه اندک بردستی بیاید گلاب و مشک قدری انداخته برگیرند و با نان خوری شود

(۱۶) ایضا پختن حلوه بیضه مرغ نوع دیگر

بیضه مرغ ، شش عدد شکر چینی ، نیم پاؤ روغن زرد ، دو از ده دام - اول بیضه ها را شکسته سفیدی به محض زردی ها بیضه مذکور را در لگن مسی انداخته از کف دست خوب مالش نمایند تا که سفیدی و زردی بایکدیگر یکسان شود آن وقت شکر چینی تمام انداخته باز از کف دست بدستور سابق از زور کف دست تا دو سه گهژی بآتش دهند آن وقت همه روغن را انداخته خوب دو سه گهژی بآتش نمایند بدستور سابق از کف دست تا که خوب مخلوط شود آن زمان در پاتیلۀ انداخته بر آتش نرم نهاده از چمچۀ لنت میکردند باشند و فرصت نه دهند که پوئلی بیفتد تا که حلوه مسطور بسته و سرخ رنگ شود و روغن از و جدا نشود آن وقت اندک گلاب و مشک انداخته از دیگدان برگیرند و نگاهدارند و بکار برند

(۲۰) ایضا پختن حلوة فرنگی

شکر چینی ، یک آثار نشاسته ، پاؤ آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ مغز بادام ، نیم پاؤ - اول شکر را شربت کنند و میل او دور کنند بعد ازیں نشاسته را در آب حل کرده از پارچه گذرانده در شربت مذکور داخل نمایند و کفچه زده باشند لیکن آب بسیار اندازند و اگر دانند که زود در بستگی آمده باز آب داخل نمایند و بدین طریق دو سه مرتبه آب داده پخت شدن دهند و در نیم پخت نیم پاؤ روغن اندازند لیکن کفچه میزده باشند وقتی که بسته شود روغن باقی را داخل کنند و کفچه میداده باشند بدیقه سرخ رنگ شود بعد ازان بادام را چهار پاره کرده داخل نمایند و خورشبوگی هرچه باشد بقدر وسعت داخل کنند و در کانسه گلی نگاهدارند برای سفر بهکار آید و به دنت مدید بد مزه و ضائع نشود

(۲۱) ایضا پختن حلوة حوال دار

ذبات ، دو نیم پاؤ روغن زرد ، پاؤ آثار میده ، نیم پاؤ بیضه مرغ ، یک عدد - اول میده را در آب حل لیکن آب بسیار نه اندازند در پارچه بند نمایند بعد ذبات را قوام آورده امتحان قوام چنان است که یک ازان بر کاغذ اندازند و بر پشت کاغذ آن ظاهر گردد و سفیدی یکنه بیضه را قوام مذکور را از آتش فرود آورده انداخته خوب حل کرده بر آتش نهند و کفچه میکرده باشند بدیقه مانده فالوده شود اندک روغن میداده باشند که خوب سخت شود مانند لیتی بعد ازان اندک مشک و گلاب یک دام انداخته باز قوام لیتی یعنی لیتی آرشد بعد از قاشق خورد و در خوانچه روغن مالیده مانند نان خطائی برآرد جدا جدا اندازند چون بسته شود بجای سرد و مرطوب نگاهدارند بعد ازان بسته شود و بخورش آرند

غرضکه یکسای مانند بحدہ سرد شدن علامت تیار شدن است از آتش،
برگیرند بحدہ دای خوری لایق است گلاب و مشک بقدر استعداد
فرود آوردن انداخته ساعتی لت کنند و بکار برند

(۱۹) ایضا پختن حلوای رومی

روغن زرد ، یک آثار میدۀ آرد ، پاؤ آثار خمیر میبانی جلانی ،
پاؤ آثار زعفران ، دو دلم شنگرف ، دو دلم مشک ، یک ماشه گلاب ،
دو نیم دلم مغز پسته ، نیم پاؤ مصری ، یک آثار شهد پاؤ
آثار ، سپاری چالیه ، اول باید که میدۀ را با خمیر مذکور بیامیزد
و بعد ازان قدرے آب انداخته خمیر را ملایم کنند مانند خمیر
منکوچھی سازند چهار گهڑی توقف کنند که خمیر شود بعد ازان
میدۀ را چهار حصہ خمیر کردہ یک حصہ را شنگرف کنند و یک
حصہ را بایک نیم درم وزن زعفران رنگ کنند و یک حصہ را
باید که سپاری سوخته کردہ با باقی زعفران در هم نموده سبز
رنگ نمایند و یک حصہ بزرگ خود بحال مانند دهند بعد ازان
باید که روغن داغ نمایند و هر کدام علاحدہ در کفگیر که ازان
شربت پاک میکنند اندک اندک دران کفگیر گرفته با دست مانند
منگولی بیفشارند و بریان کنند وقتیکہ جملہ بریان شود همه
را یکجا کردہ نگاهدارند و نبات را قوام نموده و شهد را دران داخل
کردہ کف از و دور ساخته چوں بر قوام سخت آید که آن را قوام
پاک گویند جملہ بوندی ها در و انداخته در سازند و از بالا مشک
با گلاب حل کردہ اندازند و تر خلجہ بر آورده پهن کنند و از بالا پسته
مغز تراشیدہ نیز پزند و اگر لوز خواهند همان ساعت با کارد حصہ
لوز ها نموده نگاهدارند یا بحدہ همان قسم مانند دهند بهتر چنانی است که
خط کسے لوزها کردہ نگاهدارند و در وقت بر آوردن بر خوانچہ قدرے روغن
مالیدہ بر آرند که بوقت سرد شدن لوز درست بر خمیزد و نگاهدارند

بعد از آن از ظروف مذکور بر آورده در آفتاب خشک کنند بعده
 آرد گندم مذکور ساقیده نگاهدارند و یک پاؤ آثار آرد همین
 گندم مذکور با شکر چینی و آرد میده مذکور آمیخته این هر سه
 را با آب سرد یک جا نموده از دست حل سازند تا که غلوط نهاند و آب بوزن
 نیم من انداخته کفچه زدن بر آتش تیز بگذارند و از کفچه زدن
 تا مل ذکنند هر گاه که بقوام رسد تمام روغن در و انداخته مخلوط
 سازند و قدری آتش بنیز پاتیل بگذارند آتش تیز ذکنند هر گاه
 که سخت سکند به شود از کارد قدری برداشته سرد سازند چون
 ضرب بپانگشت زد شکسته شود آتش مطلق کم کرده خواند مشک
 و دار چینی کوفته با میوه های مذکور در طوره مذکور انداخته
 و آمیخته از کراه بر آورده بر تاؤ کاغذ کلاں قدری روغن مالیده
 بر روی تاؤ انداخته حله مذکور را پهن سازند که خشک و سرد شود
 تا چهار پهر نگاهدارند و علی الصباح هر روز نیم پاؤ بخورند که
 مقوی باد است و منفعت بسیار دارد

پختن فالوده

نشاسته ، یک آثار شیر ، چهار آثار قند سفید ، دو آثار بادام ،
 دو دام آب ، دوازده آثار - اول نشاسته را در دوازده آثار آب و شیر
 حل نموده نیم آثار قند آمیخته بر آتش ملایم به پزند و کفچه
 رانی نموده باشند تا که عفش شود و شیر باقی بیامیزند چون
 مثل شهد شود از دیگدان برگیرند و قند باقی را شیر نموده
 اندازند بعده آرد خرد جریان دو دام و بادام جریان سوده نیم دام
 بالا بریزند و اگر خواهند به نمک پزند سفید دانه یعنی مهکی
 باریک معده میده و شیر دو آثار و قند دو آثار و نشاسته پاؤ آثار

(۲۲) ایضا پختن حلولا مقراضی

دشاسته اول، یک آثار قند نبات، یک آثار و نیم پاؤ روغن
 زرد، سه پاؤ زعفران، چهار ماشه پسته، نیم پاؤ پسته، نیم
 پاؤ اول دشاسته را در روغن بریان نمایند بعدیکه سرخ شود و بوی
 خوش آید بعد ازان شربت را در شیر ذره چند بر قوام آورده
 دشاسته بریان نموده را مع روغن در قوام انداخته پخت نمایند
 بعدیکه روغن جمله از و جدا شود لیکن زعفران را بآب سائیده
 در شربت انداخته بر قوام آرند بعد از تیار شدن بادام و پسته
 را چهار پاره نموده در طبق بر آورده جالا باشند

(۲۳) ایضا پختن حلولا به روغن

دانه برنج، یک آثار شکر چینی، یک آثار تخم ریحان، یک
 دار - اول نیمه برنج را سائیده دانه بر دارند لایق پن بهته در
 آب جوش کرده در صافی انداخته از آب سرد بشویند و شکر را
 شیر نموده دانه برنج در شیر اندازند و تخم ریحان شود نیمه
 اندازند و به پزند جمله بسته شود برگیرند

(۲۴) ایضا پختن حلولا سوهن

شکر چینی، دو نیم آثار میدة، دو آثار جوز عرفی، چهار
 عدد دار چینی، چهار ماشه پسته، چهار دار بادام، چهار دار چلغوزة،
 چهار دار مغز بادام چهار دار چروخجی، چهار دار مشک، چهار ماشه
 روغن گاؤ، یک آثار و یک پاؤ گندم میدة دو آثار مذکور را در
 پنج آثار آب در ظروف گلی تر کرده بعد از سه شبا دروز آب
 دور کرده گندم مذکور را از آب بر آورده در ظروف مذکور تا سه
 روز نگاهدارند تا که انگور گندم ظاهر شود و رشته ها بر آرند

در خاکستر انگشت که گرم باشد مثل الکا کهره که بچارها می‌پزند
بعد از آن روغن و شهد انداخته مالیده سازند و داشته بخورند که
بسیار نافه است

ایضا پختن پن بهته

دانه برنج، یک آثار شکر چینی، یک آثار مشک و گلاب قدری،
شکر را شیره قطره بند نهوده مشک و گلاب داده سرد کنند و دانه
برنج را در آب کشاده جوش نهوده در صافی انداخته آب مذکور دور
کرده بلا آب سرد انداخته از آب سرد نهک شوئیده در شیره اندازند
و در انگری کشند و اندک آب سرد پنیر اندازند و یاد شربت
انداخته بکار برسد

طریق پختن کهجورها

پختن کهجور سیبی

میده، یک آثار روغن، یک آثار شکر چینی، یک آثار شیر، نیم
آثار - اول شکر را شیره انگشت پیچ نهوده پنجمام روغن درمیان
میده داده بماند و از شیر میده را خمیر سخت کنند و کهجورها
را بسته در روغن بریان کنند

(۲) ایضا پختن کهجور خاصه

میده، یک آثار شکر چینی، یک آثار روغن زرد، یک آثار شیر،
یک آثار - اول میده را پنج دام روغن داده یک گهڑی بماند و فرار
آب دهند و دو گهڑی دم داده و شکر خشک آمیخته دو گهڑی بماند
تا که بسته شود بعد از شیر گرم خمیر کنند دو گهڑی بماند اگر
ملاقی دهند یک دام جغرات نیز دهند و خمیر سخت کرده شکل
کهجورها ساخته خشک کنند و در روغن بریان نمایند

دانه برنج دو دام و نشاسته از شیر و آب آمیخته آتش ملایم کرده کفچه زده باشند تا که پخته شود مثل عسل گردد سرد نموده از قوام بیامیزند و برگیرند

ایضا پختن فیرنی

شیر گاؤ یک آثار دانه برنج ، چها دام قند سفید ، دو آثار - اول دانه برنج را اندک از آب شسته در پارچه از آب بگذرانیده باز همان آب در دانه برنج انداخته و تپ و بالا نموده از برنج جدا کرده در پارچه گذرانند که همه سرخی برنج برود و صاف شود آب مذکور در شیر آمیخته و برنج را همان طرز اندازند و شیر مذکور انداخته بر آتش کنند و کفچه زنند تا که پخته شود و قند را شیر نموده اندازند و دار چینی کنند تا که سرد شود

ایضا پختن حریره

نشاسته ، نیم پاؤ روغن زرد ، نیم پاؤ شکر چینی ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه زعفران ، یک ماشه - اول نشاسته را سوده در روغن بریان کنند از آتش فر و گرفته سرد نمایند و اندک آب شیر گرم انداخته لت کنند و باز بر آتش نهاده جوش دهند چون نیم پخت شود چاشنی شکر کرده و قتیقه تیار شود مصالحه بران ریزند و برگیرند

ایضا پختن مالیده

بیضه مرغ ، سه عدد شهد ، چهار دام میده ، نیم پاؤ مسکه با روغن گاؤ ، نیم پاؤ - اول سفیدی هرسه بیضه مذکور بر آورده در نیم پاؤ میده انداخته مثل آرد خمیر نموده نان تر ساخته

شود و گداز گردد از آب جدا نموده اندک جغرات داده باریک بکوبند بعده تباشه آمیزند و بکوبند چون مضحل شود در طبق کرده دو دام جغرات آمیخته در پارچه محکم بسته از نوک سرپوش بسته در دیگچه آب داده آویزند و در دیگچه آب مذکور را جوش دهند که از بخار خوب گرم شود بعده بر آورده از آب گرم لت نمایند دو دام روغن آمیخته گلگله نموده در روغن بریان نمایند

(۴) ایضا پختن گلگله انبه

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار شیرۀ انبه رسیده، سه آثار شکر چینی، نیم پاؤ و دار چینی، دو ماشه میده و شکر و شیرۀ انبه و دار چینی کوفته باهم آمیخته لت نموده در روغن گلگله مذکور بریان کنند و بکار برند

(۵) پختن گلگله انبه نوع دیگر

میده گندم، یک آثار روغن زرد، یک آثار شیر، یک آثار شکر چینی، نیم آثار شیرۀ انبه، نیم آثار دار چینی، دو ماشه - اول سه دام روغن از میده مالیده بعده شیر و شکر و شیرۀ انبه آمیخته در روغن گلگله ساخته بریان نمایند

(۶) ایضا پختن گلگله خاصه

کهوة شیر گاؤ، یک آثار نشاسته، یک آثار مغز بادام، دو دام شکر چینی، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار - اول کهوة را معه شیرۀ و نشاسته باهم لت نمایند و مغز بادام مقشر در هر گلگله داده در روغن بریان کرده شیرۀ شکر تار بعد نموده گلگله در آن اندازند

طریق پختن گلگله ها

(۱) پختن گلگله

میده یک، آثار شکر چینی، یک آثار روغن زرد، یک آثار دار چینی، دو ماشه شیر، یک آثار خمیر نان دو دام - اول میده را از خمیر آمیخته از آب و شیر مثل عسل نرم نموده لت کرده چهار گهڑی دم دهند تا که میده خمیر گردد و بعده از دست خوب لت نمایند و شیر شکر قوام میده مسطور را آهسته آهسته در شیر مذكور اندازند و از کفگیر لت کنند چون مثل شهد عفش شود پاتیلده از آتش فرو گرفته لت دهند چون سرد شود در روغن پاتیلده دیگر کرده بر آتش ملایم دهند و گلگله نموده بریان کنند

(۲) ایضا پختن گلگله پنیر

پنیر شیرین یک آثار شکر چینی، یک آثار لیموی، یک آثار دار چینی، دو ماشه قردفل، دو ماشه کشنیز، یک دام میده یک دام روغن، یک آثار - اول پنیر را از آب بسایند مصالحه سائیده بیامیزند میده را در آب لیموی بیامیزند و از دست خوب لت دهند و در روغن گلگله سازند و چاشنی تار بند گرم نگاهدارند و گلگله را بریان کرده گرم گرم در شیر اندازند چون در شیر گذار شوند و شیر پر گردد برگیرند

(۳) ایضا پختن گلگله جوار سفید

سفید جوار، یک آثار تباشه، نیم پاؤ روغن زرد، نیم آثار جغرات، چهار دام - اول جوار را از آب تر نموده بکوبند تا که سبوس یعنی بهوسی کل از و دور شود و خشک گردد باز خشک شده را اندک بکوبند و صاف نموده در آب جوشانیده چون پخته

دال ها را بسایند و نمک و دار چینی و قرنفل و الیچی سوده آمیزند
 لت کنند تا آنکه آباه بر آید و مغز یک بیضه بیامیزند
 بروی پیاله پارچه لک بسته قدری سفیدی بیضه بران بماند و
 پیچی مخکور را بر بیضه نهاده بره باریک مانند چپاتی لک آراسته
 کشیز بریان و فالفل را چو کوب نموده و قیبه ادرک را بره
 چسپانده بالا نیز اندک سفیدی بیضه مالیده پیاله را و اثر گری کرده بره
 را در روغن اندازند و بر آتش جلد بره ها را بریان کنند تا همه
 بره ها پخته شوند پیچی را لت نموده باشند تا که سخت و خشک شود

(۲) ایضا پختن سره پیچی

مغز برد به یعنی مغز پیخته، شست آثار پیچی ماش، یک
 آثار شکر چینی، یک آثار دو ماشه قرنفل، دو ماشه الیچی، دو
 ماشه نمک، نیم دام ادرک، دو دام کشنیز، یک دام جغرات، یک
 آثار. اول مغز برد به را در جغرات جوش نموده ساغیده و مصالحه
 آمیخته در پیچی ماش آمیخته عرق ادرک داده لت کرده دو گهژی
 لت نموده دو گهژی نگاهدارند بعد مصالحه آمیخته هشت دام
 جغرات آمیخته دو گهژی در دهند بر پیاله پارچه بسته از دست
 بره ساخته در روغن بریان نموده چاشنی تار بند کرده دران اندازند
 و اگر از موندگ سازند حصه چهارم جغرات دهند

(۳) ایضا پختن بره جغراتی چاشنی دار

جغرات چکه، یک آثار روغن، یک آثار شسته خشک، چهار دام شکر
 چینی پسته دو دام. اول شسته سوده در چکه آمیخته لت کنند بر
 پیاله پارچه بسته بره بران ساخته در روغن از آتش جلد بریان
 نمایند اول شیره تار بند نموده نگاهدارند و بره ها پخته دران
 اندازند چون شیره در بره خشک شود پسته بریان کنند چو کوب

(۷) ایضا پختن گلگله پیشی ماش

پیشی ماش، یک آذر روغن زرد، یک آثار شکر چینی، نیم آثار بیضه مرغ، یک عدد اول پیشی را در پارچه گذرانده سفیدی بیضه داده لت نهانید چاشنی تار بند نهوده نگاهدارد و گلگله را بریان نهوده در چاشنی اندازند و قدری آتش داده باشند که چاشنی خشک شود بکار برند

(۸) ایضا پختن گلگله مودی نهما یعنی خورد خورد

میده گندم، یک آثار شکر چینی، یک نیم آثار روغن یک آثار جغرات چکه، نیم پاؤ شیر، دو نیم آثار - اول سه دام روغن در میان میده داده خوب بهالند بعده جغرات داده پس شیر جوشانیده چون قاشق چسپید بگیرد در آن شکر آمیخته یک جوش داده فرو گرفته نیم سرد نهوده در میده آمیخته خوب لت نهانید که آبله بر آید در روغن گلگله خورد خورد بریان نهانید

(۹) ایضا پختن گلگله آرد برنج

آرد برنج، یک آثار روغن، نیم آثار شکر چینی، یک نیم آثار جغرات، سه آثار دار چینی، دو ماشه - اول در آرد مذکور یک دام روغن داده بهالند و چهار گهڑی از جغرات لت کنند بعده دار چینی سوده بپامیزند و چهار گهڑی دام داده گلگله در روغن بریان نهوده در طبق کنند و شیر را چاشنی پنج نهوده از قاشق گرم گرم بر گلگله ها اندازند که شیرت هم در آن خشک شود و بکار برند

طریق پختن بره ها

(۱) پختن بره ماش

دال ماش، سه پاؤ دال مرنک، پاؤ آثار روغن، پاؤ آثار بیضه مرغ، پنج عدد، ادرك، یک دام فلفل، یک تاذق قرنفل، دو ماشه الاچی، دو ماشه دار چینی، دو ماشه کنهیز، دو دام نهک، دو دام - اول

جوش داده از قورنفل در روغن بگهار داده نورها اندازند چوین پخت
شود مصالحه سوده اندازند و برگیرند و بکار برند

(۳) ایضا پختن کندو هی چاشنی دار

آرد مودنگ مقشر ، یک آثار جغرات ، یک آثار شکر چینی
یک آثار روغن زرد ، نیم پاز دار چینی ، دو ماشه قورنفل ، دو ماشه
الاچی ، دو ماشه فلفل ، یک تاذک - اول آرد مودنگ را از آب و یک
دام جغرات آمیخته جوش داده لت نموده چوین بسته شود نورها
پزنده نگاهدارند و شکر چینی را تاربند نموده بر اخگر دهند و
جغرات را در پارچه گخرانده مصالحه آمیخته دارند نورها را در
روغن بریان کرده در شیر اندازند چوین در خورد جغرات بیامیزند
و بکار برند

پختن رکهونچی آرد ماش مقشر

آرد ماش مقشر ، یک آثار روغن ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشه الاچی
دو ماشه فلفل ، یک تاذک ادک ، یک دام زرد چوب ، نیم دام برگ تنبول ،
بست عدد نمک ، دو دام اول آرد ماش را در عرق ادک و مصالحه
نیم سوده آمیخته از آب بگهار داده مالیده همپیر سخت نموده
صورت شکر پارها کنند و آراسته در آب گرم بسیار اندازند و
آتش کم کنند و پاؤ گهری تحمل نموده چوین آرد ادک خشک شود
باز آتش کنند چوین پخته شود برآورده اندک روغن بریان نموده
اندک پیاز بریان کرده از روغن مذکور پیاز جدا ساخته و رکهونچی ها
را دران روغن از قورنفل بگهار داده اندک آب داده چوین تیار شود
برگ تنبول سوده عرق او برآورده و یک جوش داده مصالحه باقی
سوده نیز اندازند و از دیگدان برگیرند

کرده بالای بره اندازند اگر نمکین نمایند در نمک آب بعد
بریان کرده در آب مذکور اندازند و غوطه داده بر آورده
بکار برند

پختن کندو هی ها

(۱) کندو هی شاه جهانی

آرد نخود خام ، پاؤ آثار جغرات ، دو آثار دار چینی ، دو
ماشه الاچی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه فلفل ، یک تاذک روغن ،
یک نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول آرد خود را از آب
آمیخته جوشانند و از کفچه لت نمایند چون بسته شود
بر تخته انداخته پهن نموده نورها به پزند و در روغن بریان
کرده قدری پیسن که در دیگچه مانده باشد در آب
جغرات آمیخته نمک داده در پارچه گذرانده از دانه سهلیت
یعنی میتی در روغن این جغرات را بگهار دهند و یک جوش
نموده نورها مذکور را در آن اندازند تا که پخته شود مصالحه
سوده اندازند و برگیرند

(۲) ایضا پختن کندو هی موزنگ

آرد موزنگ مقشر ، پاؤ آثار جغرات ، دو آثار روغن ، یک نیم
پاؤ دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الاچی ، دو ماشه فلفل ،
یک تاذک زرد چوب ، نیم دام ادرك ، یک دام نمک ، دو دام -
اول آرد موزنگ را در آب آمیخته جوشانده و از کفچه لت نمایند
چون بسته شود بر یخته انداخته پهن نموده نورها به پزند
و در روغن بریان کرده قدری آرد موزنگ که در دیگچه مانده باشد
در آب جغرات آمیخته نمک داده در پارچه گذرانده بر آتش یک

آب ساگ بر دیگچه پخته شود از صافی گرفته دور تراشیده در روغن بریان کنند و جغرات را از پارچه گزرانده نورها در جغرات آمیزند و اگر رایت دو پیازه سگ بکنند و بریان نموده از قرنفل بگهان داده اندک آب داده چون خشک شود مصالحه میان زعفران ساقیده اندازند و از دیگدان برگیرند و بکار برند

طریق تیار کردن اچارها

(۱) تیار کردن اچار شلغم چاشنی دار

شلغم یا چقندر، یک آثار سرکه، یک آثار شکر، چینی، سه پاؤ پودینه، دو دام، اول شلغم و چقندر را پارچه ها نموده در آب قدری جوش داده شکر و سرکه را شیره کرده پارچه های شلغم و چقندر در شیره گداز کنند و پودینه را نیز اندازند و از آتش برگیرند

(۲) تیار کردن اچار زمین قند

زمین قند، یک آثار برگ املی، پاؤ آثار دانه های رائی، یک دام نمک، سه دام - اول زمین قند را محله پوست پارچه ها نموده برگ املی را در دیگچه محله پارچه های زمین قند انداخته جوش کنند بعد پوست ها از پارچه دور نموده رائی و نمک سوده بر پارچه ها طلا نموده تا سه روز در آفتاب دارند بعد در تیل اندازند

(۳) تیار کردن اچار انبه بیه تخم که حر و جالی بسته باشد

انبه، یک آثار دانه سیاه، یک دام نمک، سه دام لعاب لهن، یک دام ادری، یک دام - اول انبه را باید که پوست دور کنند بعد ازان تخم دور کنند و مغز را ریزه ریزه کنند تمام مصالحه موجود کنند علاحده نگاهدارند و قیحه انبه را بسایند که مانند

طریق پختن راتییه ها

(۱) پختن راتییه سیب

جغرات ، یک نیم آثار کشمش ، نیم پاؤ سیب ، نیم پاؤ روغن ، نیم پاؤ آرد نخود ، یا هر آرد که باشد نیم پاؤ قند سفید ، دو دام دار چینی ، یک ماشه قرنفل ، یک ماشه الائچی ، دو ماشه ادرک ، قدری زعفران ، چهار سرخ نمک ، نیم دام - اول در نخود بوزن دو دمیژ جغرات و نمک و سه مصالحه آمیخته از آب مثل غسل نموده لت کرده در روغن نخود بریان کنند و سیب را قیقه ساخته خودی نموده در روغن نیم بریان کرده شیرۀ قند تاریند نموده سیب بریان را در شیرۀ یک جوش دهند باز جدا کرده چون شیرۀ در دهه خشک شود کشمش را در روغن بریان کنند و جغرات در پارچه گذرانده قیقه سیب و خودی آرد و کشمش بریان همه را در جغرات بیامیزند و رها کنند نهکیس و یا شیریس بعده بکاربرند

(۱) پختن راتییه نوع دیگر

ساگ سوده ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار آرد نخود ، دو دام میده ، سه دام جغرات ، دو آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، یک ماشه الائچی ، یک ماشه فلفل ، یک قاذک نمک ، یک دام ادرک ، یک دام - اول ساگ را قیقه نموده در آب جوش داده گداز کنند باز آب را جدا کرده ساگ مذکور را از قاشق بکوبند که حل شود دو دام جغرات و آرد نخود و میده و عرق ادرک و نمک آمیخته مصالحه سوده بیامیزند و لت نمایند و در دیگچه آب اندازند و بر آتش نهاده دهن دیگچه بسته از ساگ ساخته بر صافی نهند و بالای سرپوش نهند چو از بخار

پختن تهولی گندم

گندم ، یک. آثار روغن ، نیم آثار - اول گندم را باریک دلیه
 نموده در روغن بریان کرده و شیره را جوش داده شکر آمیخته
 تهولی را بطرز خشکه در آن پخته دم کنند و نیز بکار برند

طریق پختن خشکه ها

(۱) پختن خشکه گیلانی

برنج، یک. آثار جغرات، نیم پاؤ شیر پاؤ آثار لیمون، یک عدد روغن
 ریخته دو دام نمک، برنج را شسته در آب جوش داده دم دهند
 چون نیم پخت شود جغرات و عرق لیمون اندازند و قتیکه تیار
 شود در صافی انداخته آب جدا کنند بعده دیگ گلی بر آتش
 نهاده فواره شیر داده چون شیر مذکور خشک شود برنج مذکور
 را انداخته باز فواره شیر داده آتش جلد کنند که خشکه داغ شود
 اما دوی سرپوش در میان نباشد بالا بالا باشد بعده در روغن داغ
 کرده در خشکه گوره داده برگیرند

(۲) پختن زرد برنج شری

برنج، یک. آثار تباشه، نیم پاؤ روغن، نیم آثار زعفران،
 دو ماشه - اول زعفران را خشک سائیده بعده بآب حل کنند و قتیقه
 که خوب باریک شود شربت تباشه مذکور کنند بعد ازاں برنج
 از آب جدا کرده نگاهدارند بعد ازاں روغن موازنه در دیگ
 انداخته خوب گرم کنند و از بالا شربت اندازند و چمچه زنند
 و زعفران اندازند و قتیقه رنگ زعفران بروغن یکسان شود بعده
 برنج در و اندازند و قتیقه خوب جوش خورد و پر روغن آید
 دم دهند و بادام و کشمش اندک بروغن بریان نموده در لنگری
 بالا ریزند

آرد شود بعد ازان آرد انبه را در پارچه انداخته با فشرده بعد ازان نهک را مخلوط درین کنند بعده آرد مذکور را در دست گرفته و باز مصالحه درمیان انداخته در مشت مانند انبه به بندند و بالای این کاغذ یا برگ درخت پیچیده در آفتاب نگاهدارند تا که اچار شود و ترش گردد بعده بخورد بسیار مزه دار شود

(۳) اچار بادنجان و انبه

بادنجان ، یک آثار شیر ، یک دام ادرک ، دو دام سیاه دانه ، یک دام قیبه انبه سه پاؤ نهک ، سه دام - اول بادنجان را از سر بکنند بریده نگاهدارند و بادنجان را از میان خالی کرده قیبه انبه و ادرک و شیر را و نهک و دیگر مصالحه آمیخته درمیان بادنجان پر کنند و بالا ههوی یکته بریده را بر سر بادنجان بد و زند و سه روز در آفتاب بدارند و تا رنگ میدی؟ گردد بعد ازان در تیل و راقی اندازند تا دوسه روز مانند دهد بعد ازان بکار برند

(۵) اچار بادنجان و کدو و زردکی و خیار و غیره

همین قسم تیار میشود کدو یا شلغم و غیره پنج آثار راقی نیم پاؤ - اول کدو را پوست دور کرده نورها تراشیده در آب جوش داده چوں گداز شود از آب جدا کرده و مصالحه مذکور سوده آمیخته در سبوح انداخته اشک آب نیز اندازند یک روز و یک شب در آفتاب نگاهدارند چوں ترش شد بکار برند

پختن مهری جغرات

جغرات ، یک آثار شیر ، دو نیم پاؤ برنج ، نیم آثار - اول جغرات را دوغ نموده اندک برنج بریان کرده سوده در دوغ اندازند و جوش دهند و بآتش ملایم بپزند چوں پخته شود تبار شب نگاهدارند و صبح بخورند

طریق پختن پیتتهی دال موندگ ها وغیره

(۱) پختن دال موندگ مقشر

دال موندگ مقشر شسته ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه قردفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه پیاز ، نیمه پاؤ ادرك ، یک دامر کشنیز ، یکدامر نمک ، نیمه دامر - اول روغن را از قردفل بگهار داده و مصالحه درست در دال انداخته بریان نمایند بعده حلقه پیاز تراشیده و نمک و کشنیز سوده انداخته سرپوش کرده که دود سرپوش درون دیگچه باشد و دهن دیگچه از آرد بند کنند و از زیر آتش دور سازند هر چهار طرف اخگر گذارند و بالا سرپوش بدهند تا چهار گهری و سرپوش از آب پر کنند و برای گداز شدن دال موندگ سنگریزه در آن نهند گداز شود وقت دم کردن بر شکر دیگچه صافی تر مالیده باشند تا تیار شود

(۲) ایضا پختن دال بمی آب

دال موندگ مقشر ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، یک ماشه قردفل ، یک ماشه ادرك ، یک دامر الایچی ، یک ماشه فلفل ، یک تانک نمک ، نیمه دامر - اول در دیگچه تا نصف آب پر کرده بر دهن دیگچه صافی بسته دال موندگ نهاده بالای دال سرپوش کرده از صافی پیچیده آتش کنند که از بخارات دال پخته شود چون نیمه پخت شود دال را گرفته در روغن بریان نمایند بعده مصالحه و زعفران سوده با دال آمیخته بهای وجه در دهن دیگچه نهند و آتش دور نموده بر اخگر گذرانده و هر چهار طرف اخگر دهند و دو گهری دم نمایند و بکار برند

(۳) پختن خشک ساده

برنج ، یک آثار روغن ، سه دانه نمک ، سه دانه - اول برنج را شسته در آب جوش نموده چوب نیم پخت شود برنج مخمور در صافی انداخته آب دور نموده باز در دیگچه انداخته دم دهند بعده روغن داغ کرده ذوره داده از دیگدان برگیرند

(۴) پختن خشک باجره

باجره ، یک آثار جغرات ، سه پاؤ روغن ، سه دانه نمک ، نیم دانه - اول باجره را از آب تر کرده و پاره هوا داده بکوبند که پوست دور شود و باز مکرر از آب بشویند بعد از دوغ جغرات شسته در دوغ دو گهژی نگاهدارند و بطرز خشک بپزند وقت دم نمودن فواره دوغ دهند بعده روغن داغ کرده ، ذوره داده از دیگدان برگیرند

(۵) پختن خشک بیه آب

اول سنگ را از آتش سرخ کرده برنج را اندک نمک سوده آمیخته از آن سنگ بپوشند تاکه پخته شود لیکن برنج را شسته دو گهژی تر نموده نگاهدارند بعده این قسم پخت نمایند

(۶) پختن برنج ساده ، شیر و برنج و شیرین

برنج ، یک آثار شکر چینی ، نیم پاؤ روغن زرد ، پاؤ آثار - اول برنج را شسته در نیم پاؤ روغن بریای کنند بعده شکر را اندک آب داده شربت کنند در برنج اندازند و بطرز خشک پخت نمایند و روغن باقی را داغ کرده ذوره داده از دیگدان برگیرند

(۶) ایضا پختن پیٹھی عدس

دال عدس، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، یک ماشه قردفل، یک ماشه الاتچی، یک ماشه فلفل، یک تاذک پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام شیر، یک دام کشنیز، یک دام جغرات، نیم پاؤ - اول دال عدس را از آب یک گھڑی تر نمایند چون درم شود در روغن و پیاز و شیر بریان کرده بگهار داده بعد از اندک آب داده گداز کنند چون تیار شود جغرات و عرق ادرک اندازند و قتیکه جغرات مذکور خشک شود مصالحه سوده انداخته از دیگدان برگیرند

(۷) پختن پیتھی ماش شست

دال ماش شسته، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام نمک، نیم دام انگوزه، یک ماشه زیره سیاه، نیم دمڑی - اول پیاز را در روغن بریان کرده از روغن جدا نموده دال را در روغن اندازند و بریان کنند و آب موافق دهند چون نیم پخت شود زیره و ادرک و پیاز اندازند و نمک دهند بعد از انگوزه از آب حل انداخته بگهار داده دم کنند و بکار برند

(۸) پختن دال ماش خاصه

دال ماش مقشر، یک آثار روغن، نیم پاؤ دار چینی، یک ماشه قردفل، یک ماشه زعفران، یک ماشه ادرک، نیم دام فلفل، یک تاذک نمک، نیم دام - اول دال را در روغن با نصف دار چینی و قردفل بریان نموده آب موافق داده آتش نمایند چون نیم پخت شود عرق ادرک و نمک و فلفل اندازند چون تیار شود دار چینی و فلفل باقی را سوده انداخته دم کنند و اندک انگوزه داده دهند و بکار برند

(۳) ایضا پختن پیتهی مونگ

دال مودگ مقشر، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار تیر پات، دو دام فلفل، یک تاذک ادرک، یک دام نمک، دو دام زعفران، یک ماشه زیره سیاه، یک دمژی - اول آب را جوش نموده تیر پات سوده بیامیزند در روغن بگهار دهند و زیره انداخته آب مذکور را باز بگهار دهند و یک جوش داده دال اندازند و نمک دهند چون نیم پخت شود عرق ادرک دهند چون تیار شود مصالحه انداخته از قرنفل در روغن بگهار دهند و از دیگدان برگیرند

(۴) پختن دال مونگ نوع دیگر

دال مودگ شسته، یک آثار روغن، یک آثار زعفران، دو ماشه دار چینی، دو ماشه الاچی، دو ماشه قرنفل، یک ماشه ادرک، نیم دام فلفل، یک تاذک نمک، نیم دام - اول دال را از قرنفل در روغن بگهار داده بریان نمایند بعده آب گرم موافق اندازند و نمک داده آتش ملایم کنند چون نیم پخت شود عرق ادرک و زعفران و مصالحه سوده آمیزند و بر افگر دم دهند و بکار برند

(۵) پختن پیٹی ارهر

دال ارهر، یک آثار روغن، یک آثار جغرات، نیم پاؤ ادرک، یک دام فلفل، یک تاذک دار چینی، یک ماشه قرنفل، یک ماشه الاچی، یک ماشه نمک، دو دام زعفران، یک ماشه - اول دال را در آب جوش دهند بعد از آن آب دور کرده نمک و جغرات و عرق ادرک آمیخته تا چهار گهژی نگاهدارند بعده در روغن بریان کرده آب و نمک موافق داده بپزند چون تیار شود مصالحه و زعفران سوده بیامیزند از قرنفل در روغن بگهار دهند و بکار برند

طریق ساختن روغنهای رنگ برنگ

(۱) ساختن روغن زرد رنگ

روغن، یک آثار زعفران، چهار ماشه - اول روغن را نمک داغ نموده زعفران را سوخته یکتہ از آب بسته در آن اندازند چون رنگ زرد درست شود از آتش برگیرند اما آتش ملایم باشد

(۲) ایضا ساختن روغن سبز رنگ

ساگ پالک، نیم پاؤ روغن یک آثار ساگ مذکور را سوده یکتہ از آب بسته بطرز زعفران سبز رنگ تیار کنند

(۳) ایضا ساختن روغن سرخ

نیم پاؤ ساگ مذکور را از آب سوده یکتہ بسته بهمون وجه رنگهای دیگر رنگ سرخ نمایند

(۴) ایضا ساختن رنگ بادامی

روغن، یک آثار زعفران، چهار ماشه مغز نارگیل، قدری، لیمون، یک عدد - اول از عرق لیمون سوده یکتہ بسته با روغن در آتش قدری ملایم داغ نمایند چون رنگ گیرد برآرد

طریقہ های پوست دور کردن کشنیز و فافل

(۱) طریق خور کردن پوست کشنیز

اول کشنیز را در شب در اندک آب تر نموده دو پاس نگاهدارند باز از ریگ گرم نیم بریان کنند و از دست بمانند پوست دور شود برنج کشنیز صاف برآید

(۲) ایضا خور ساختن پوست فلفل

فافل را در آب یک جوش داده از دست بمانند تاکه پوست دور شود

طریق تیار کردن کشتلی های رنگ برنگ

(۱) تیار کردن کشتلی سرخ رنگ

شنگرف ، دو ماشه لیمون ، دو عدد اول شنگرف دو ماشه را
بآب لیمون سوده و خشک نموده بوقت کاروبار از آب حل کرده
میده خمیر ساخته کشتلی سازند

(۲) ایضا پختن کشتلی سبز رنگ

ساگ سوده ، یک آثار عرق بر آورده از قردفل چهار داده و میده
برای خمیر کنند و از عرق پودینه نیز سبز میشود و اگر سپیاری
سوخته و سوده موافق رنگ زعفران دهند نیز سبز میشود

(۳) ایضا ساختن کشتلی زرد رنگ

زعفران بآب سوده از آن خمیر نموده کشتلی سازند

(۴) ایضا ساختن کشتلی رنگ بنفش

عرق آثار دانه پاؤ آثار را بر آورده یک جوش داده نگاه دارند
و یک خر آهنی در آتش سرخ کرده در عرق نهانند دو سه مرتبه
چنین کنند رنگ بنفشه گردد بعده برای خمیر سازند

(۵) ایضا ساختن کشتلی سبز رنگ

سپیاری سوخته نیک سوده بآب آمیخته خمیر سازند

(۶) ایضا ساختن کشتلی های بادامی رنگ

زعفران سوده ماشه ، لیمون چهار عدد زعفران را با عرق لیمون
سوده بیامیزند و بدان خمیر نمایند که رنگ بادامی شود

طریقه های جغرات ساختن

(۱) ساختن جغرات چک

اول شیر ماده گاؤ هر قدره که خواهند موافق احتیاج خود آورده جوشانیده و کفچه گردانیده باشند و فرصت ندهند که پرده ملائی با شیر مذکور نه بنند چون نصف مازد از آتش فرود آورده در ظروف گلی نو جاو داده شیر را در ظروف گلی مذکور برد مملو سازند و اندک آب ظرف خالی گذارند و دو کونده برابر برآورده در یک کونده آب پر کرده و ظرف پر شیر را در میان دهاده احتیاط تام بکار برند که آب کونده در ظرف شیر داخل نشود و کونده دویم را در میان سوراخ موافق یک روپیه گرده وازگون بر کونده پر آب بگذارند و لب هر کونده را به آرد وصل سازند و بر دیگدان گذاشته آتش ملایم نمایند چون شیر در ظرف گلی مذکور منجمد شود و جغرات بسته شود از دیگدان برگیرند و اگر شیریں خواهند بعد از سرد شدن و جاو انداختن شیر شیرینی اندازند و اگر نهکیں خواهند نهک اندازند

(۲) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

هر قدره که شیر آورده شیر مذکور را اندک جوش داده پیاله چینی را از جغرات اندرون همه جا مالیده شیر دران پیاله مملو سازند و بگذارند تا که جغرات بسته شود

(۳) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

جغرات هر قدریکه باشد آن را آورده گل انبه که آن را بور گویند خشک کرده نگاهدارند و میان شیر خام مقدار جانو بپندازند که جغرات بسته شود

ساختن دلمه

طریق اول بدستور بادشاهی این است باید که اول بچه بز دست
روژه یا یک ماهه باشد باید که ذبح کرده شیر دهن او بر آورده که
در آن شیر اصلی که از شکم مادر نهند میباشند آن را شیر ماده
گویند بطریق غاویله ها بسته میباشند بر آورده با سه چهار آب
صاف شسته نگاهدارند هرگاه که خواهند دلمه تیار کنند شیر ماده
گاؤ یک آثار شیر ماده مذکور یک ماشه اول شیر را خوب گرم
کرده شیر ماده بهوازنه سائیده در آن حل کنند و از پارچه گذرانده
شیر را در ظرف چینی انداخته یک پهر نوقف کنند مانند پنیر
بسته شود و زنبور خانه دیز افتد بکاربرند

ایضا ساختن دلمه نوع دیگر

سنگدان ماکیان را پاره کنند و میان آن یک پوست باریک
برنگ سبز مایل بزرده بدر می آید آن را بر آورده با پنج شش آب
صاف شسته نگاهدارند بعد از آن شیر ماده گاؤ هر قدر که باشد
اندک شیر مذکور را گرم کرده اندک پوست مذکور را در آن شیر
نایک گهژی بمالند محه پوست تا پنج شش گهژی در میان آن مادن
دهند که بسته شود و پوست سنگدان ماکیان هم تازه بکار می آید
و طریق خوردن دلمه بدستور این است که مردم غریب و عام
بجمل می آرند شربت کرده مانند فالوده تراشیده انداخته با قاشق
می نوشند و طریق خوردن ارکان دولت بدیسی دستور است که
شربت را بر قوام آورده مانند فالوده تراشیده انداخته با قاشق
می نوشند و اگر ترشی کاغذی خواهند لیمن کاغذی اندازند
جایز است

یکجا کرده شیردان مذکور را انداخته تر نمایند و چهار روز نگاهدارند و بعد از چهار روز این شیر و آب مذکور را امتحان نمایند اگر یک قطره در نیم پاؤ شیر اندازند شیر مخمض شود پس ازان شیر آب مذکور یک سیر شاهی را در یک سیر شیر خام اندازند پنیر بسته شود پس آن پنیر را در پارچه انداخته در تنه سنگ نگاهدارند پس ازان نمک لاهوری یا ساجنهر در تنه و بالای قالب پنیر را پر سازند و در روز سه چهار مرتبه در قالب پنیر را گردانیده تنه و بالا میگردانند باشند و دران شیر پر آب مذکور که در و شیردان میباشد و سونف و سیاه دانه یعنی کلونجی را در پارچه پوئلی بسته در شیر آب مذکور نگاهدارند که شیردان با شیر آب خوشبودار شود و اگر آب کم شود آبی که از پنیر جدا شود همان آب را در شیردان و شیر آب مذکور داخل نمایند که مایه پنیر بستن همان آب خواهد شد و گردانند که شیردان مذکور در شیر آب نیکه حل شود و پوشیده گردد و آن زمان شیردان دیگر آورده بهمان قسم عمل نمایند و وزن سیر شاهی بست و یک ماشه بحساب فلوس شاهجهادی بست و پنج دهم مقرر نموده اند

تیار کردن پنیر قسم دوم

شیر دان بز بر آورده صاف و نیک شسته نمک و جادیان و سیاه دانه همه را برادر کوفته در شیر مایه مذکور پر نموده هر دو را بارشته بسته تا سه روز در آفتاب نگاهدارند و خشک کنند بعد ازان نیم پاؤ جغرات تازه یک آثار شیر خالص و خام در ظرف گلی با شیر مایه مذکور یک جا نموده اگر هوا گرما باشد در سایه اگر هوا سرما باشد در آفتاب نگاهدارند بعد از سه روز همه پارچه

(۳) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

پوست سنگدان ماعیان که از میان سنگدان به برمی آید رنگ سبز و مایل به زردی اکثر مرغ که سنگریزه بخورند درومی مانند آن را دو سه مرتبه در آب بشویند که صاف شود بعد شیر ماده گاؤ را گرم کرده آن پوست را دو سه مرتبه در شیر مذکور مالش داده در شیر مذکور مالدن دهند تا که جغرات بسته شود

(۴) ساختن جغرات نوع دیگر

باید که اول بچه بر شیر خورده بست روزی یا یک ماهه که باشد ذبح کرده شیردان او را گرفته که شیر درو بسته میباشد تا که دو سه آب شسته در آفتاب خشک کرده نگاهدارند و قتی که خواهند جغرات سازند در میان یک آثار شیر بوزن یک دانه اندازند تا ما باید که شیر خام باشد بعد از چند گهری جغرات بسته شود

(۵) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

اگر خواهند که جغرات سخت بسته شود که از آوند و از کونده کردن نیفتد چنانکه مانند کاغذ بریده شود پیش شیر هر قدر که خواهند آورد شیر مذکور را در دیگ کرده بر آتش نرم بجوشانند تا که خوب جوشیده شود که چیزه بر روی او ملائی بسته گردد تا آن زمان قدری جغرات شیرین یا مسکه شیر گرم جان دهند که جغرات بسته گردد

ساختن پذیر

بیاره شیر دان بز و بآب پاک بشویند پس در و نهک سائیده پر نهانند و خشک کنند که در سه چهار روز خواهد شد چون خواهند که پنیر تیار کنند پس باید که نیم آثار شیر و نیم آثار آب

Library, London. It is incomplete. It has nine sections and is written in the shikista style and bold type. There is no trace of the date of transcription. The text of these copies is more or less alike with this difference that the manuscript of the India Office Library is entitled "Nan-o-Nāmak" instead of Nuskha-E-Shahjahani. It has also some additional recipes which are not found in the "Nuskha-E-Shahjahani. Some discrepancies in the text are found and these have been noted on the margin.

Best efforts were made to correct the errors in the manuscripts and the proof. It is hoped that this book would be a valuable contribution to the culinary art.

My thanks are due to the authorities of the India office Library London for having sent their copy, which proved to be of great help in preparing the press copy, and to Syed Hamza Hussain Omari, Munshi-e-Fazil, Government Oriental Manuscripts Library, for helping me in editing the manuscripts, correcting the proofs and collecting materials for the Introduction.

SYED MUHAMMED FAZLULLAH.

(۱۴۴)

پنیر نموده یک آثار شیر خالص در و اندازند و شیر مایه مذکور
 به شیر سابق در شیر تازه مذکور داخل کنند یک روز دیگر نگاهدارند
 چون خمیر پرده شود بیارد پنج آثار شیر خالص تازه و خام خمیر
 مایه باشد با شیر مایه مذکور در و داخل کنند بعد از یک گهژی
 پنیر بسته شود باید که پارچه را صافی ساخته از کفگیر بریده
 در صافی اندازند بعد همه را انداخته زرد آب را علاقه سازند
 آنچه در صافی باشد نصف را در شهد داده خورد اندازند و بالای
 آن نیم پاؤ نهک را ساقیده اندازند و نصف بقیه پنیر را بر بالای
 آن اندازند و بر بالای آن یک شیر خورد دیگر بگذارند و سنگ
 گردن بر و نهاده که پنیر بر نهک در هوا دار گردد و بعد دو روز
 از شیرهای مذکور بیرون بر آورده زیر و بالا پنیر مذکور نهک
 ساقیده بمانند که تا شش ماه بماند ضایع نشود

تحت تمام شد

نسخه شاهجهانی بتاریخ بست و ششم ماه شوال

سنة ۱۲۶۳ هجری



The high degree of excellence of the royal kitchen can be imagined from the study of the Nuskha-E-Shahjahani.

This work, Nuskha-E-Shahjahani, is a fine book on cookery. It sets forth recipes about preparing different kinds of dishes. The book begins abruptly without any trace of the author and the date of its compilation. Ofcourse the beginning words encourage the supposition that the book was written by a man who was acquainted with the different dishes served at the royal table. The recipes for preparing "Pulaw" and "Qaliah" are very valuable. Fifty six ways of preparing Pulāw and thirty six ways of preparing Qaliah have been described. Moreover, section ten of the book gives an interesting account of colouring foods and oils and preparations of condiments, jams and sweetmeats. There are ten sections dealing with each item of preparations :

- (1) On making various breads.
- (2) On making of soups.
- (3) On making of various kinds of dressed flesh meat and meat curries.
- (4) On various kinds of mash.
- (5) On various kinds of under done meats.
- (6) On various kinds of Palaū or rice and meat dishes.
- (7) On various kinds of roast meat.
- (8) On making of Pottages and Omeletts.
- (9) On various kinds of puff or small pastry or minced meat, thin meat cakes, sweets etc.,
- (10) On the making of preserves sweet meats and various kinds of curds of different colour.

None of the monarchs preceding the Mughal Emperors have given such meticulous care to the development of the kitchen. The Nawabs of Awadh followed the example of the Moghal Emperors and introduced more delicacy and varieties in this art. In the kitchen of the Nawab Shujauddawla two thousand rupees were spent daily on food alone, which means that apart from the salaries of the cooks and other servants, the cost of food alone amounted to seven lakh rupees annually. The cook of Nawab Sālārjang was paid twelve hundred rupees per month. These cooks showed their skill in preparing foods which dazzled by their variety but proved to be the same stuff when tasted.

Encouraged by the taste of the Kings and Nawabs the cooks also invented several kinds of dishes, for example the Pulaw-e-Anardāna, Nawratan Pulaw, Modti-Pulaw and so on.

The taste of the modern westerners lays a greater emphasis on the outward decoration of the table, but the foods served are not so costly. On the other hand in India emphasis is on the cost, variety and delicacy of the dishes. Foods are decorated with gold and silver leaves and chips of almond.

In editing this book two manuscripts have been consulted. The copy of the Government Oriental Manuscripts, Library Madras, bearing D. No. 526 is dated 1263 A. H. This is written in a very indifferent hand and the pages are worm-eaten. There is no order or arrangement in chapters and sections. There are errors of transcription in several places. The other copy is from the India Office

This book is based on a single paper manuscript described under No. D. 526 available in the Government Oriental Manuscripts Library, Madras. It contains 186 pages with 11 to 14 lines on a page and is written in Persian script.

Janab Syed Hamza Husain Munshi e-Fazil has to be thanked for the work done by him by way of correcting the proof.

GOVERNMENT, ORIENTAL
MANUSCRIPTS LIBRARY
MADRAS, 13-2-56

T. CHANDRASEKHARAN,
General Editor,
Madras Govt. Oriental Series.

INTRODUCTION

The culinary art occupies an important place in the culture of a nation. An advanced nation displays a delicacy of taste in the arrangement of the table. Refinement in preparing food distinguishes man from other species.

Among the Mughal Emperors after Baber, Akbar the Great devoted special attention to the management of the kitchen. He devised rules for the conduct of the royal kitchen and appointed experienced men to look after it. This department also was under the Prime Minister and the officer in charge was called Mir Bakaul. He had a number of subordinates, who were expert cooks drawn from different countries. These cooks prepared different kinds of dishes to be served on the royal table. On the eve of the new-year-day the assistant treasurer submitted the annual budget. Every three months the master of ceremonies and the Mir Bakāul collected the necessary provisions and the best kind of rice and other ingredients were obtained from different places. Vegetables were generally obtained from Kashmir.

Shahjahan is considered to be a lover of display in all matters compared to the other Mughal Emperors. His reign was a period of peace and plenty. He had as much love for promoting culture as he was punctilious about maintaining the splendour of the Court. There was development in every field, art and literature flourished under royal patronage. His Court was the resort of eminent poets, philosophers, physicians and men of talents in other walks of life. His table was very extensive and displayed a variety of rich dishes.

TELUGU

1. Kāmandakanitisāramu.
2. Tāladaśāprāṇapradipikā.
3. Raghunātha Nāyakābhyudayamu.
4. Rājagopāla Vilāsamu.
5. Rāmāyaṇamu by Kaṭṭa Varadarāju.

MAHRATHI

1. Nātyaśāstra Sangraha.
2. (a) Book of Knowledge.
(b) Folk Songs.
(c) Dora Dārūn Vēṇi Paddhati.
(d) Aśvāsa Caṭula Dumāṇi.
3. (a) Pratāpasimhendra Vijaya Prabandha.
(b) Sarabhendra Tirthāvali.
(c) Lāvaṇi.
4. Devendra Kuravaṇji.
5. Bhakta Vilāsa.
6. Sloka Baddha Rāmāyaṇa.

SANSKRIT

1. Aśvasāstra with Tricolour Illustrations.
2. Rājamṛgāṅka.
3. Ānandakandam.
4. Āyurvedamahodadhi.
5. Gita Govinda Abhinaya.
6. (a) Colacampū.
(b) Sahendra Vilāsa.
7. Dharmākūtam-Sundra Kāṇḍa.
8. Jātakasāra.
9. Viṣṇutattvanirṇaya Vyākhyā.
10. Saṅgita Darpaṇa.

The Government in their G.O. Ms. No. 1820, Education, dated 4th August 1952, sanctioned a grant of Rs. 9,000 to the Dr. V. Swaminatha Aiyar's Tamil Library, Adyar, towards the publication of the following manuscripts as part of the "Madras Government Oriental Series":—

1. Tiruvācaka Vyākhyānam.
2. Mahābhārata Cūdāmaṇi.

It is hoped that the publication of most of the important manuscripts will be completed within the next few years.

Some of the manuscripts taken up for publication are represented by single copies in the library and consequently the mistakes that are found in them could not be corrected by comparing them with other copies. The editors have, however, tried their best to suggest correct readings. The wrong readings are given in round brackets. When different readings are found, they have been given in the foot-notes except in the case of a few books in which the correct readings have been given in the foot-note or incorporated in the text itself.

The Government of Madras have to be thanked for financing the entire scheme of publication although there is a drive for economy in all the departments. My thanks are due to the members of the Expert Committee who spared no pains in selecting the manuscripts for publication. I have also to thank the various editors, who are experts in their own field, for readily consenting to edit the manuscripts and see them through the Press. The various Presses that have co-operated in printing the manuscripts in the best manner possible also deserve my thanks for the patience exhibited by them in carrying out the corrections made in the proofs.

7. Aśvacikitsā.
8. Phalasārasamuccayam.
9. Kīlivaṇḍusamvādam.
10. Advaita Vēdāntam.
11. Bārhaspatyasūtra with Malayālam commentary.
12. Karaṇapaddhati.
13. Vidyāmādhaviyam.
14. Sarvasādhāraṇa Cikitsā.
15. Viṣacikitsā and Viṣappāṭṭusāram.
16. Jñānapīy ūṣam.
17. Vetālapañcaviṃśati.
18. Yudhiṣṭhiravijayam.
19. Kathakaḷimañjari.
20. Vaidyagrantham.

KANNADA.

1. Lōkōpakāram.
2. Raṭṭamatam.
3. Aśvaśāstram.
4. Vividbavaidyaviṣayagalu.
5. Saṅgitarantnākara.
6. Sūpaśāstra.
7. Vaidyasārasaṅgraham, Vol. I.
8. Sadgururahasyam.
9. Vaidyasārasaṅgraham, Vol. II.
10. Manmathavijayam.
11. Abhidhānaratnamālā.
12. Vyavahāraṇitam.
13. Jīvasambōdhanam.
14. Kāmandakanitisāram.

ISLAMIC LANGUAGES :

PERSIAN

1. Jami-ul-Ashya.
2. Tibb-E- Faridi.
3. Tahqiq-Al-Buhran.
4. Safinat-Al-Najat.
5. Baharistan-i-Sukhan.
6. Nuskha-E-Shajahani.
7. Tuhfa-E. Khani.
8. Ruqa'at-e-Walajahi.

ARABIC

1. Shawakil-Ul-Hur.

"B" FROM THE TANJORE MAHARAJA SERFOJI'S
SARASWATHI MAHAL LIBRARY, TANJORE.

TAMIL

1. Śarabhēndra Vaiddiya Murai (Diabetes).
2. do. (Eyes).
3. do. (Anaemia).
4. do. (Śvāsakāsam).
5. Agastiyar 2000.
6. Konkaṇarśarakku Vaippu.
7. Tiruccirāmbalakkōvaiyar with Padavurai.
8. Tālasamudram.
9. Bharatanāṭyam.
10. (a) Pāṇḍikēli Vilāsa Nāṭakam.
(b) Purūrava Cakravarti Nāṭakam.
(c) Madana Saṁgāra Vilāsa Nāṭakam.
11. Percy Macqueen's Collection of Folklore in the
Madras University Library.
12. Ramaiyan Ammānai.

23. Siddhāntaviḷakkam.
24. Sāmudrikālakṣaṇam.
25. Ānandaraṅga-k-kōvai.
26. South Indian Temple Inscriptions, Vol. IIX, Part I.
27. Saptariṣināḍi, Vol. V (Simha Lagna).
28. Māghasnanapurāṇa Ammānai.
29. Kōlācala Stala Purāṇam.
30. Dina Kavitai.
31. South Indian Temple Inscriptions Vol. III. Part II.

SANSKRIT

1. Viṣanārāyaṇīyam (Tantrasārasaṅgraha).
2. Bhārgava Nāḍikā.
3. Hariharacaturāṅgam.
4. Brahmasūtravṛtti—Mitākṣarā.
5. Nyāyasiddhānta Tattvāmṛtam.
6. Ārogyacintāmaṇi.
7. Tattvasāra with Ratnasārīṇi.
8. Sūtrārthāmṛta Laharī.
9. (a) Ratnadipikā.
(b) Ratnaśāstra.
10. Devakeraḷam-Candrakalā Nāḍi, Vol. I.
11. Pātañjalayogasūtrabhāṣyavivarāṇa by Sri
S'āṅkarācārya.
12. Nyāyaratnam with the commentary Dyutimālikā.
13. Cikitsātilakam.
14. Nṛttaratnāvali.
15. Daivajñābharāṇa.
16. Ābhoga—Kalpatāru-Vyākhyā.
17. Aumāpatam.
18. Mahābhāskariyam.

19. Devakeraḷam—Candrakalā Nāḍi, Vol. II
20. Nayadyumaṇi.
21. Bhāvabodha—Tattvapraśāśikā-vyākhyā.

TELUGU

1. Auṣadha-yōgamulu.
2. Vaidyanighaṇṭuvu.
3. Dhanurvidyāvilāsamu.
4. Yogadarśana-viśayamu.
5. Khadḡgalakṣaṇaśiromaṇi.
6. S'aivācārasaṅgrahamu.
7. Anubhava-vaidyam.
8. Abhinayadarpaṇamu.
9. Brahmavidyāsudhārṇavam.
10. Rāgataḷacintāmaṇi.
11. Vaidyacintāmaṇi.
12. Kumāraraṁmunikathā.
13. Kaṭamarājukathā.
14. S'ārīramu.
15. Bharatasārasaṅgraha.
16. Bobbiliyuddhakathā.
17. Haidarcāritramu.
18. Āryabhaṭṭiya Siddhāntam.

MALAYAĻAM

1. Grāha Ciktiśā.
2. (a) Vāstulakṣaṇam.
(b) S'ilpa-viśayam.
3. Mahāsāram.
4. Kaṇakkusāram.
5. Kriyākramam.
6. Kaṇakkusāram (Bālaprabōdham).

KANNADA

12. Captain G. Srinivasamurthi, B.A., B.L., M.B. & C.M.
13. Sri M. Mariappa Bhat, M.A., L.T.
14. „ H. Sessa Iyengar.

MALAYĀLAM

15. Dr. S. Krishnan Nayar, M.A., Ph. D.

MARĀṬHI

16. Sri P. D. Joshi.

ISLAMIC LANGUAGES

17. Professor S. A. W. Bukhari Sahib, M.A., L.T.
18. Dr. Mohammed Abdul Huq, M.A., D. Phil (Oxon).
19. Sri S. M. Fazlullah, M.A., L.T.

OTHERS

20. Sri S. K. Ramanatha Sastri, Sanskrit & Malayalam.
21. „ T. V. Subba Rao B.A., B.L., Music in all languages.
22. The Principal, College of Indigenous Medicine, Madras-10. Medicine in all languages.
23. Sri S. Gopalan, B.A., B.L. Sanskrit, Tamil and Telugu.
24. „ T. Chandrasekharan, M.A., L.T., In all languages (Secretary of all the Committees).

The members of the Committee met at Madras and at Tanjore to examine the manuscripts and make a selection. The recommendations of the Committee were accepted by the Government and they decided to call these publications as the "MADRAS GOVERNMENT ORIENTAL SERIES"

and appointed the Curator, Government Oriental Manuscripts Library Madras, as the General Editor of the publications under this series.

The following manuscripts were taken up for publication till now :—

**“A” FROM THE GOVERNMENT ORIENTAL
MANUSCRIPTS LIBRARY, MADRAS.**

TAMIL

1. Kappal S'attiram.
2. Anubhava Vaiddiya Murai. Vols. I and II.
3. Attānakolāhalaṃ.
4. Upadēśa Kāṇḍam.
5. Cōlan Pūrva Paṭṭayam.
6. S'ivajñāna Dipam.
7. Daṭcanāyanār Vaiddiya Attavaṇai.
8. Vaiddiya-k-Kaḷaṇciyam.
9. Anubhava Vaiddiya Murai, Vol. III.
10. Saptariṣināḍi, Vol. I, Mōṣa Lagna.
11. Karnāṭakarājakkal Savistāra Carittiram.
12. Bharatasiddhāntam.
13. Pillai-p-piṇivākaṭam (on infantile diseases) Vol. 1
14. Anubhava Vaiddiyamurai Vol. IV.
15. Māṭṭuvākaṭam.
16. Saptariṣināḍi, Vol. II—Virusabha Lagna.
17. Temple Inscriptions of South India, Vol. I.
18. Saptariṣināḍi, Vol. III, Mithuna Lagna.
19. Temple Inscriptions of South India, Vol. II.
20. Pillai-p-piṇi vākaṭam (on infantile diseases) Vol. II.
21. Saptariṣināḍi, Vol. IV. Kāṭaka Lagna.
22. Pārūr-k-kōvai.

9. Sri H. Sesha Ayyangar.
10. „ Masti Venkatesa Ayyangar.
11. „ M. Mariappa Bhat, M.A., L.T.
12. Dr. C. Achyuta Menon B.A. Ph. D.
13. „ C. Kunhan Raja, M.A., D. Phil.
14. „ A. Sankaran, M.A., Ph. D., L.T.,
15. Sri Polakam Rama Sastri.
16. „ S. K. Ramanatha Sastri.
17. Dr. M. Abdul Huq, M.A., D. Phil. (Oxon.)
18. Sri Afzul-ul-Ulama Hakim Khader Ahamed,
19. „ P. D. Joshi.
20. „ S. Gopalan, B.A., B.L.
21. „ T. Chandrasekharan, M.A. L.T., Curator.

With the exception of Sri Masti Venkatesa Ayyangar, and Dr. C. Kuhan Rajah, the abovemembers continued to be members of the Expert Committee for 1950-51 also to which the following gentlemen were added in Government Memos. Nos. 7297-E/50-3, Education, dated 19th May 1950, and 15875-E/50-4. Education, dated 7th September 1950. :—

1. Dr. A. Chidambaranatha Chettiar, M.A. Ph. D.
2. Sri S. Govindarajulu, B.A., B.L., LL.B., Bar-at-Law.
3. Capt. G. Srinivasamoorthy, B.A., B.L., M.B. & C.M.
4. Dr. Muhammad Hussain Nainar, M.A., Ph. D.
5. Sri. T. V. Subba Rao, B.A., B.L.
6. Principal, College of Indigenous Medicine, Madras.

In Government Memorandum No. 18947-E/52-2, Education, dated 7th August 1952, a few changes were made in the personnel of the Expert Committee.

The names of the following members were deleted :—

1. Sri. V. Prabhakara Sastri.
2. „ C. Achyuta Menon.
3. „ M. Abdul Huq.

The following gentlemen were included as members of the Expert Committee :—

1. Sri. M. Somasekhara Sarma.
2. Dr. V. Raghavan, M.A., Ph. D.
3. „ R. Nagaraja Sarma, M.A., Ph. D.
4. „ S. Krishnan Nayar, M.A., Ph. D.
5. Prof. S. A. Bukhari, M.A.

. In G. O. Ms. No. 1819 Edn., dated 8-11-1955, the Government reconstituted the Expert Committee with the following members :—

SANSKRIT

1. Dr. A. Sankaran, M.A., Ph. D., L.T.
2. Sri P. S. Rama Sastri.
3. Dr. V. Raghavan, M.A., Ph. D.
4. „ R. Nagaraja Sarma, M.A., Ph. D., L.T.
5. Sri K. Balasubramania Iyer, B.A., B.L., M.L.C.

TAMIL

6. Sri T. M. Narayanaswami Pillai, M.A., B.L., M.L.C.
7. „ R. P. Sethu Pillai, B.A., B.L.
8. „ C. M. Ramachandran Chettiar, B.A., B.L.
9. „ T. P. Meenakshi Sundaram Pillai, M.A., M.O.L.
10. Dr. A. Chidambaranatha Chettiar, M.A., Ph.D.
11. Sri N. T. Viswanathan, B.A., B.L.



66374

INTRODUCTION

The Government of Madras took up for consideration the question of publication of the various manuscripts in different languages on subjects like Philosophy, Medicine, Science, etc., early in May 1948. Important Manuscripts' Libraries in the Madras Presidency were requested to send a list of unpublished manuscripts with them for favour of being considered by the Government for publication. The Honorary Secretary of the Tanjore Maharaja Serfoji's Sarasvathi Mahal Library, Tanjore, alone complied with this request. This list as well as a similar list of unpublished manuscripts in the Government Oriental Manuscripts' Library, Madras, were carefully examined and a tentative selection of manuscripts suitable for publication was made. The Government in their Memorandum No. 34913/48-10, Education, dated 4th April 1949, constituted an Expert Committee with the Curator of the Government Oriental Manuscripts' Library, Madras, as the Secretary, for the final selection of manuscripts suitable for printing and for estimating the cost of publication.

The following were the members of the Committee :—

1. Sri T. M. Narayanaswami Pillai, M.A., B.L.
2. „ R. P. Sethu Pillai, B.A., B.L.
3. „ C. M. Ramachandran Chettiar, B.A., B.L.
4. „ R. Krishnamoorthy (Kalki).
5. Dr. N. Venkataramanayya, M.A., Ph. D.
6. Sri M. Ramanuja Rao Naidu, M.A.
7. „ V. Prabhakara Sastri.
8. „ N. Venkata Rao, M.A.

Central Archaeological Library,

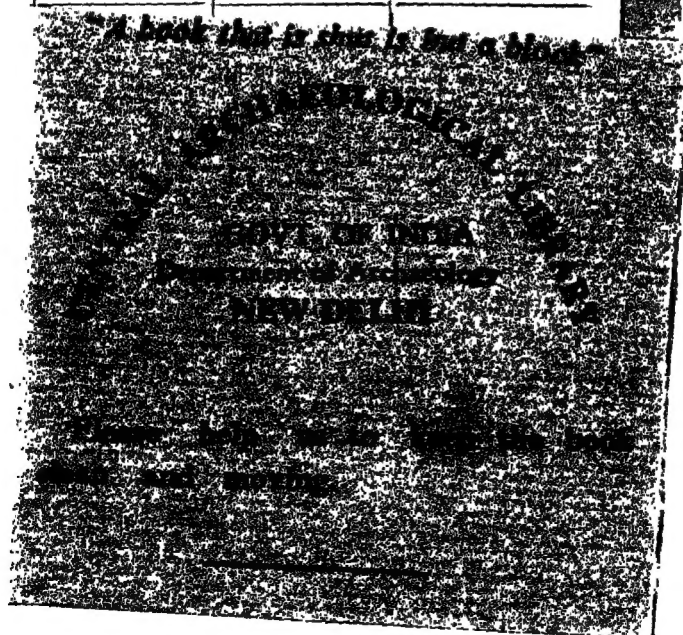
NEW DELHI.
Acc. No. 66223

Call No. 641.50954023/Faz-

Author— Fazlulla, Syed Muhamad
ed.

Title— Nuskha-e-shah Jahani.

Borrower No.	Date of Issue	Date of Return
--------------	---------------	----------------



CATALOGUED.

Cookery — Mughal India

Mughal India — Cookery